



MENUS '4 SAISONS' | DU 20 AVRIL 2026 AU 17 MAI 2026 |

Scolaire 30B - Déjeuner

	Du 20 avr. au 26 avr.	Du 27 avr. au 03 mai	Du 04 mai au 10 mai	Du 11 mai au 17 mai
LUNDI	Macédoine mayonnaise Cappelletti ricotta épinards sauce crème Fromage fondu le carré Purée de pommes bananes <b>BIO</b>	Salade de haricots verts Omelette au coulis de tomate Purée aux 3 légumes Cantal AOP Fruits <b>BIO</b> de saison	Betteraves en salade Roulé au fromage Petits pois au jus Fromage fondu le carré Purée de pommes abricots <b>BIO</b>	Melon Filet de poisson meunière Epinards hachés <b>BIO</b> Yaourt nature <b>BIO</b> Gâteau basque
MARDI	Salade de blé à l'orientale Aiguillettes de poulet au thym Chou fleur <b>BIO</b> béchamel Edam Fruit	Carottes râpées <b>BIO</b> Chipolatas au jus Lentilles au jus Bûche du pilat Compote de pommes <b>BIO</b>	Salade iceberg Lasagnes bolognaise Yaourt nature Fruits <b>BIO</b> de saison	Salade verte Hachis parmentier Chanteneige <b>BIO</b> Crème caramel (Ferme du Chambon)
MERCREDI				
JEUDI	Salade de pâtes <b>BIO</b> Filet de poisson sauce ensoleillée Carottes fraîches <b>BIO</b> persillées Yaourt HVE aromatisé fraise ferme du Chambon (vrac) Fruit	Concombre vinaigrette Sauté de bœuf à la provençale Pommes campagnardes Camembert <b>BIO</b> Crème onctueuse au chocolat	Taboulé <b>BIO</b> Emincé de volaille sauce curry Haricots beurre à l'ail Yaourt <b>BIO</b> à la vanille Fruit	
VENDREDI	Radis nature Cordon bleu Pommes noisettes Fromage blanc nature Gâteau du chef à la fleur d'oranger Beurre			

RECETTE ANTI-GASPI'

Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !

10M de tonnes d'aliments sont jetés par an. Pour limiter ce gaspillage, voici une idée de recette à faire chez vous :

CHIPS D'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES



Ingrédients :

- Epluchures de légumes
- Huile d'olive
- Epices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

Préparation :

- Rincer les épluchures
- Ajouter l'assaisonnement
- Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout
- Enfourner 15 min à 200°C

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !





## MENUS '4 SAISONS' | DU 18 MAI 2026 AU 14 JUIN 2026 |

### Scolaire 30B - Déjeuner

	Du 18 mai au 24 mai	Du 25 mai au 31 mai	Du 01 juin au 07 juin	Du 08 juin au 14 juin
LUNDI	Carottes râpées <b>BIO</b> Lasagnes de légumes P'tit cottentin nature Compote pomme abricot		Tomates fraîches <b>BIO</b> rondelle Jambon de volaille Salade de Haricots Beurre et Maïs Fromage blanc (ferme du Chambon) Fruit	Concombres frais à la ciboulette Cordon bleu Printanière de légumes Fromage frais fondu croclait Beignet aux pommes
MARDI	Radis nature Escalope viennoise Pommes paillasson Vache qui rit <b>BIO</b> Flan vanille Beurre	Salade de lentilles <b>BIO</b> Crique au cantal Piperade Yaourt nature <b>BIO</b> Fruit	Salade verte <b>BIO</b> Filet de poisson sauce ensoleillée Semoule <b>BIO</b> Mimolette Flan vanille nappé caramel	Gaspacho Pizza fraîche recette grecque Pommes de terre en salade Yaourt aromatisé Fruit
MERCREDI				
JEUDI	Salade de pommes de terre Calamars à la romaine Petits pois au jus Yaourt de la ferme du Chambon Cake au Daim du chef	Pastèque Cannellonis à la tomate Chanteneige <b>BIO</b> Crème onctueuse au chocolat	Salade de pois chiches à l'italienne Quenelles <b>BIO</b> à la sauce tomate Ratatouille Cantal AOP Fruit	Salade de pâtes <b>BIO</b> Sauté de boeuf aux oignons Courgettes fraîches à la béchamel Camembert <b>BIO</b> Compote de pêches
VENDREDI	Tomates fraîches <b>BIO</b> rondelle Chili sin carne Riz <b>BIO</b> Tomme blanche Fruit	Terrine de campagne* Filet de poisson froid Salade de pâtes <b>BIO</b> Yaourt aromatisé Fruit Mayonnaise (dosette)	Coleslaw <b>BIO</b> du chef Cheesburger Frites Vache picon Brownies du chef	Taboulé <b>BIO</b> Filet de poisson sauce basilic Haricots verts persillés Saint paulin Fruit

#### RECETTE ANTI-GASPI'

Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !

**10M** de tonnes d'aliments sont jetés par an. Pour limiter ce gaspillage, voici une idée de recette à faire chez vous :

#### CHIPS D'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES



#### Ingrédients :

- Epluchures de légumes
- Huile d'olive
- Epices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

#### Préparation :

- Rincer les épluchures
- Ajouter l'assaisonnement
- Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout
- Enfourner 15 min à 200°C

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !





## MENUS '4 SAISONS' | DU 15 JUIN 2026 AU 5 JUILLET 2026 |






### Scolaire 30B - Déjeuner





Du 15 juin au 21 juin






Du 22 juin au 28 juin

Du 29 juin au 05 juil.






LUNDI






Carottes râpées **BIO**   
 Nugget's de volaille   
 Pommes boulangères   
 Fromage fondu le carré   
 Crème vanille ferme du Chambon (vrac) 






Tomate **BIO** à la croque   
 Hachis parmentier du chef   
 Yaourt de la ferme du Chambon   
 Fruit 

Salade iceberg   
 Moules à la crème   
 Frites   
 Emmental **BIO**   
 Compote 

MARDI






Maïs en salade   
 Filet de poisson meunière   
 Brocolis à la béchamel   
 Edam   
 Fruits **BIO** de saison 







Pastèque   
 Croque fromage exquis (végétarien)   
 Macédoine vinaigrette   
 Tartare ail et fines herbes   
 Tarte au flan 





Salade de pois chiches **BIO** à la marocaine   
 Aiguillettes de poulet sauce curry   
 Haricots verts   
 Saint paulin **BIO**   
 Fruits **BIO** de saison 

MERCREDI







JEUDI






Radis nature   
 Gnocchis sauce tomate, basilic et fromage   
 Yaourt nature **BIO**   
 Fruit   
 Beurre 

Salade verte **BIO**   
 Thon   
 Pommes de terre en salade   
 Saint nectaire AOP   
 Flan vanille nappé caramel   
 Mayonnaise (flacon) 

Betteraves en salade   
 Ravioli aux légumes   
 Vache qui rit **BIO**   
 Flan chocolat 

VENDREDI

Melon   
 Rôti de volaille froid (français)   
 Salade de pâtes **BIO**   
 Fromage blanc aromatisé   
 Crêpe fraîche sucrée   
 Ketchup (dosette) 

Salade marocaine (concombre, tomate, cumin, coriandre)   
 Poulet citron confit et olives   
 Semoule **BIO**   
 Petit suisse sucré   
 Gâteau à l'orange et cannelle 

FÊTE DES ROSES

ETE

#### RECETTE ANTI-GASPI'

Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !

**10M** de tonnes d'aliments sont jetés par an. Pour limiter ce gaspillage, voici une idée de recette à faire chez vous :

#### CHIPS D'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES



#### Ingrédients :

- Epluchures de légumes
- Huile d'olive
- Epices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

#### Préparation :

- Rincer les épluchures
- Ajouter l'assaisonnement
- Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout
- Enfourner 15 min à 200°C

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !



PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS