



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

Scolaire 30B s/viande - 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	<p>Macédoine mayonnaise Cappelletti ricotta épinards sauce crème Fromage fondu le carré Purée de pommes bananes BIO</p>	<p>Salade de haricots verts Omelette au coulis de tomate Purée aux 3 légumes Cantal AOP Fruits BIO de saison</p>	<p>Betteraves en salade Roulé au fromage Petits pois au jus Fromage fondu le carré Purée de pommes abricots BIO</p>	<p>Melon Filet de poisson meunière Epinards hachés BIO Yaourt nature BIO Gâteau basque</p>
MARDI	<p>Salade de blé à l'orientale Tortillas pomme de terre et oignons Chou fleur BIO béchamel Edam Fruit</p>	<p>Carottes râpées BIO Rougail de poisson Lentilles au jus Bûche du pilat Compote de pommes BIO</p>	<p>Salade iceberg Lasagnes de légumes Yaourt nature Fruits BIO de saison</p>	<p>Salade verte Ravioli aux légumes Chanteneige BIO Crème caramel (Ferme du Chambon)</p>
MERCREDI				
JEUDI	<p>Salade de pâtes BIO Filet de poisson sauce ensoleillée Carottes fraîches BIO persillées Yaourt HVE aromatisé fraise ferme du Chambon (vrac) Fruit</p>	<p>Concombre vinaigrette Filet de colin sauce provençale Pommes campagnardes Camembert BIO Crème onctueuse au chocolat</p>	<p>Taboulé BIO Filet de colin sauce curry Haricots beurre à l'ail Yaourt BIO à la vanille Fruit</p>	
VENDREDI	<p>Radis nature Nuggets végétal Pommes noisettes Fromage blanc nature Gâteau du chef à la fleur d'oranger Beurre</p>			

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 s/viande - 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 BIO Lasagnes de légumes P'tit cottentin nature Compote pomme abricot		Tomates fraîches BIO rondelle Œuf dur mayonnaise Salade de Haricots Beurre et Maïs Fromage blanc (ferme du Chambon) Fruit	Concombres frais à la ciboulette Poisson pané Printanière de légumes Fromage frais fondu croclait Beignet aux pommes
MARDI	Radis nature Poisson pané Pommes paillasson Vache qui rit BIO Flan vanille Beurre	Salade de lentilles BIO Crique au cantal Piperade Yaourt nature BIO Fruit	Salade verte BIO Filet de poisson sauce ensoleillée Semoule BIO 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 Lasagnes ricotta épinards Chanteneige BIO Crème onctueuse au chocolat	Salade de pois chiches à l'italienne Quenelles BIO à la sauce tomate Ratatouille Cantal AOP Fruit	Salade de pâtes BIO Boulettes de blé façon thaï Courgettes fraîches à la béchamel Camembert BIO Compote de pêches
VENDREDI	Tomates fraîches BIO rondelle Chili sin carne Riz BIO Tomme blanche Fruit	Oeuf dur mayonnaise Filet de poisson froid Salade de pâtes BIO Yaourt aromatisé Fruit Mayonnaise (dosette)	Coleslaw BIO du chef Fishburger Frites Vache picon Brownies du chef	Taboulé BIO Filet de poisson sauce tomate 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 s/viande - Déjeuner









Du 15 juin au 21 juin






Du 22 juin au 28 juin

Du 29 juin au 05 juil.







LUNDI







Carottes râpées **BIO**  
 Galette lentilles boullgour et légumes 
 Pommes boulangères 
 Fromage fondu le carré 
 Crème vanille ferme du Chambon (vrac)  









Tomate **BIO** à la croque  
 Bolognaise végétale **BIO**  
 Purée de pommes de terre 
 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  
 Tortillas pomme de terre et oignons 
 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 
 Oeufs durs 
 Salade de pâtes **BIO**  
 Fromage blanc aromatisé 
 Crêpe fraîche sucrée 
 Mayonnaise (dosette) 

Salade marocaine (concombre, tomate, cumin, coriandre)  
 Pois chiches et légumes couscous 
 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