



BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !



MENUS 4 SAISONS | DU 10 MARS 2025 AU 06 AVRIL 2025

Scolaire 1Bio jour - Déjeuner

Du 10 mars au 16 mars

Du 17 mars au 23 mars

Du 24 mars au 30 mars

Du 31 mars au 06 avr.

LUNDI

Taboulé **BIO** du chef
Crique au cantal
Haricots verts persillés
P'tit cottenin ail et fines herbes
Fruit de saison

Salade de pommes de terre
Sauté de bœuf aux oignons
Carottes fraîches **BIO** persillées
Mimolette
Compote pomme framboise

Salade coleslaw
Boulettes de blé façon thaï
Petits pois et carottes au jus
Verchicors **BIO**
Fruit de saison

Radis nature
Emincé de volaille à la crème
Pommes noisettes
Vache picon
Compote de pommes **BIO**
Beurre

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

MARDI

Carottes râpées **BIO**
Colombo de volaille
Purée de pommes de terre **BIO**
Brife
Compote de pommes coings

Salade iceberg
Calamars à la romaine
Lentilles au jus
Yaourt nature **BIO**
Fruit de saison

Salade verte **BIO**
Sauté de porc aux olives
Purée de céleri
Tomme blanche
Beignet aux pommes

Salade de perles
Croq veggie à la tomate
Chou fleur **BIO** béchamel
Petit suisse sucré
Fruit de saison

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

MERCREDI

Salade verte fraîche
Filet de poisson sauce corail
Brunoise de légumes frais (carottes, navets, céleri)
Yaourt aromatisé banane (ferme Désirés)
Barre bretonne

Salade de pâtes **BIO**
Chipolatas au jus
Poireaux frais et Pommes de terre béchamel
Fromage fondu le carré
Flan vanille

Salade de haricots verts **BIO**
Cordon bleu
Farfalles à la tomate
Tartare nature
Gâteau aux haricots rouges du chef

Céleri râpé frais **BIO** rémoulade
Bœuf Braisé
Légumes frais pot au feu
Fromage blanc nature
Fruit **BIO** de saison

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

VENDREDI

Salade mexicaine (haricots blanc et rouges, maïs)
Wings de poulet à la mexicaine
Riz **BIO**
Gouda
Crème vanille (ferme du Chambon)

Velouté de légumes du chef
Pois chiches et légumes couscous
Semoule **BIO**
Bûchette mélangée
Fruit de saison

Pizza fraîche au fromage
Filet de colin sauce citron
Epinards hachés **BIO**
Fromage blanc nature
Fruit de saison

Salade verte fraîche
Rôti de porc à la moutarde
Coquillettes **BIO**
Cantal AOP
Gâteau du chef framboise et speculoos

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

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

Ingédients :

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

Préparation :

- Rincer les épluchures
- Assécher l'assaisonnement
- Adapter la quantité d'huile d'olive sur le fait
- Éplucher. Enfourner à 200°C.

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !



PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS *



BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !



MENUS '4 SAISONS' | DU 07 AVRIL 2025 AU 20 AVRIL 2025

Scolaire 1Bio jour - Déjeuner

Du 07 avr. au 13 avr.

Du 14 avr. au 20 avr.

LUNDI

Salade de pomme de terre **BIO**
Paupiette de veau sauce forestière
Poêlée bretonne (brocolis, choux fleurs)
Velouté fruits mixé
Fruit de saison

Taboulé **BIO** du chef
Quenelles **BIO** sauce blanche
Epinards hachés **BIO**
Edam
Fruit de saison

MARDI

Betteraves **BIO** en salade
Roulé au fromage
Petits pois au jus
Pavé frais
Crème caramel (Ferme du Chambon)

Salade iceberg
Accras de Poisson
Haricots verts **BIO** à l'ail
Fromage blanc nature
Donuts

MERCREDI

Duo de choux frais
Poulet sauce paëlla
Riz safrané **BIO**
Camembert
Purée pomme fraise

Céleri râpé frais **BIO** rémoulade
Boulettes d'agneau sauce tomate
Flageolets au jus
Yaourt de la ferme du Chambon
Gâteau de Pâques du chef
Oeufs de Pâques en chocolat

VENDREDI

Carottes râpées fraîches
Poisson pané
Purée de patate douce
Petit suisse aromatisé
Gâteau du chef à la fleur d'oranger

Macédoine vinaigrette
Penne à la carbonara
Carré du Trévès **BIO**
Ananas frais

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'ÉPILUCHURES DE LÉGUMES



Ingrédients :

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

Préparation :

- Préchauffer les épiluchures
- Ajouter l'assaisonnement
- Ajouter l'huile d'olive et l'ail
- Mélanger à l'aide d'un fouet
- Faire cuire à 200°C

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !



PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS *