



MENUS '4 SAISONS' | DU 05 MAI 2025 AU 01 JUIN 2025

Menu scolaire 30b - Déjeuner

Du 05 mai au 11 mai

Du 12 mai au 18 mai

Du 19 mai au 25 mai

Du 26 mai au 01 juin

LUNDI

Salade verte
Lasagnes bolognaise
Fromage fondu le carré
Compote de Pommes BIO

Concombre vinaigrette
Cappelletti ricotta épinards sauce
crème
Petit suisse aromatisé
Fruits BIO de saison

Tomates fraîches BIO rondelle
Rissollette de veau
Epinards hachés à la crème
Mimolette
Flan vanille

Concombres frais à la ciboulette
Boulettes d'agneau sauce tomate
Printanière de légumes
Verchicors
Beignet aux pommes

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

MARDI

Betteraves en salade
Roulé au fromage
Petits pois au jus
Yaourt nature
Fruits BIO de saison

Salade iceberg
Rôti de porc au jus
Lentilles au jus
Emmental
Crème caramel (Ferme du Chambon)

Salade verte BIO
Filet de poisson sauce ensoleillée
Semoule BIO
Fromage blanc (ferme du Chambon)
Fruit de saison

Salade de lentilles BIO
Crique au cantal
Piperade
Yaourt nature BIO
Fruit de saison



Ingrédients :

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

Préparation :

- Rincer les épiluchures
- Ajouter l'arapasson (ou autre)
- Ajouter un filet d'huile
- d'olive sur le tout
- Enfourner 15 min à 300°C

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !



JEUDI

Salade de pâtes BIO
Sauté de boeuf aux oignons
Ratatouille du chef
Camembert
Tarte basque

Boullghour en salade
Quenelles BIO à la sauce tomate
Courgettes fraîches à la béchamel
Cantal AOP
Fruit de saison

E
E
E
E
E

VENDREDI

Tomates fraîches BIO rondelle
Omelette BIO
Poêlée de courgettes fraîches et
pommes de terre
Yaourt aromatisé
Eclair à la vanille

Terrine de campagne *
Filet de colin sauce curry
Riz BIO
Yaourt nature
Fruit de saison

Coleslaw BIO du chef
Cheesburger
Frites
Vache picon
Brownies du chef



PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS *

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS *



BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !



MENUS '4 SAISONS' | DU 30 JUIN 2025 AU 06 JUILLET 2025

Menu scolaire 30b - Déjeuner

Du 30 juin au 06 juil.

LUNDI

Radis nature
Moules à la crème
Frites
Vache qui rit BIO
Compote
Beurre

MARDI

Salade de pois chiches BIO à la marocaine
Aiguillettes de poulet sauce curry
Haricots verts
Cantal AOP
Fruits BIO de saison

MERCREDI

JEUDI

Betteraves en salade
Nuggets végétal
Carottes fraîches BIO persillées
Petit suisse sucré
Donuts

VENDREDI

VACANCES

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



Ingédients :

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

Préparation :

- Rincer les épiluchures
- 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



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS *