



MENUS '4 SAISONS' | DU 23 FÉVRIER 2026 AU 22 MARS 2026 |

Menu scolaire Bio semaine - Déjeuner

Du 23 févr. au 01 mars

Du 02 mars au 08 mars

Du 09 mars au 15 mars

Du 16 mars au 22 mars

LUNDI

Taboulé BIO
Roulé au fromage
Haricots verts persillés
Chanteneige BIO
Fruit

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

Salade coleslaw
Hachis de lentilles HVE et patate douce
Carré du Trièves BIO
Fruit

Radis nature
Emincé de volaille à la crème
Pommes noisettes
Cantal AOP
Compote de Pommes BIO
Beurre

MARDI

Carottes râpées BIO
Colombo de volaille
Pommes campagnardes
Brie
Compote de Pommes BIO

Salade Iceberg
Calamars à la romaine
Petits pois au jus
Yaourt nature BIO
Fruit

Pamplemousse rose
Sauté de porc aux olives
Purée de céleri
Tomme blanche
Beignet aux pommes

Salade de perles
Filet de poisson meunière
Chou fleur BIO béchamel
Petit suisse BIO aromatisé
Fruit

MERCREDI

Salade verte fraîche
Filet de poisson sauce corail
Purée de courges
Yaourt aromatisé banane (ferme Désiris)
Gâteau du chef framboise et speculoos

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

Salade verte BIO
Kjottkaker (boulettes de viandes) sauce aux
airelles
Pommes vapeur
Fromage blanc nature
Gâteau à la rhubarbe et aux amandes

Céleri râpé frais BIO rémoulade
Rôti de porc à la moutarde
Purée de carottes
Vache picon
Barre bretonne

VENDREDI

Salade Mexicaine (haricots blanc et
rouges maïs)
Emincé de volaille à la mexicaine
Riz BIO
Gouda
Crème vanille ferme du Chambon (vrac)

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

Pizza fraîche au fromage
Filet de colin sauce citron
Epinards hachés BIO
Tartare nature
Fruit

Potage parmentier
Gratin savoyard coquillettes BIO et
poireaux
Yaourt BIO à la vanille
Fruits BIO de saison

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 :
• Épiluchures de légumes
• Huile d'olive
• Épices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail,
• Sel

Préparation :
• Réchauffer l'huile d'olive
• Mélanger les épices dans un
petit bol avec du sel et du
sucre
• Plonger les légumes dans l'huile

PLUS QU'À VOUS RÉGÈLER !



MENUS '4 SAISONS' | DU 23 MARS 2026 AU 5 AVRIL 2026 |

Menu scolaire Bio semaine - Déjeuner

Du 23 mars au 29 mars

Du 30 mars au 05 avr.

LE JOUR	DU 23 MARS AU 29 MARS	DU 30 MARS AU 05 AVRIL	REMARQUES
LUNDI	<p>Salade de pomme de terre BIO Paupiette de veau sauce forestière Poêlée bretonne (brocolis, choux fleurs) Yaourt nature BIO Fruit</p>	<p>Taboulé BIO Quenelles BIO sauce blanche Epinards hachés BIO Emmental BIO Fruits BIO de saison</p>	<p>RECETTE ANTI-GASPI! Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire ! TOM 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</p> 
MARDI	<p>Betteraves BIO en salade Crèmeux de lentilles FIVE et patate douce au cheddar fondant Pavé frais Crème caramel (Ferme du Chambon)</p>	<p>Salade iceberg Accras de poisson Haricots verts BIO à l'ail Yaourt nature Donuts</p>	<p>Préparation : • Placer les épluchures • Ajouter l'huile d'olive • Ajouter un peu d'ail et d'ail • Mélanger à main à 120°C</p>
MERCREDI			
JEUDI	<p>Salade verte BIO Poulet sauce paëlla Riz BIO Camembert Compote pomme abricot</p>	<p>Radis en rémoulade Boulettes d'agneau sauce tomate Flageolets au jus Fromage blanc (ferme du Chambon) Gâteau de Pâques du chef Oeufs de Pâques en chocolat</p>	<p>Ingédients : • Épluchures de légumes • Huile d'olive • Epices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail... • Sel</p>
VENDREDI	<p>Carottes râpées fraîches Moules à la crème Frites Rondelé nature Gâteau du chef à la fleur d'oranger</p>	<p>Macédoine vinaigrette Penne à la carbonara Carré du Trièves BIO Ananas frais</p>	<p>PLUS QU'À VOUS RÉGALER !</p> 