



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	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Macédoine mayonnaise Cappelletti ricotta épinards sauce crème Fromage fondu le carré Purée de pommes bananes BIO</p>	<p>Salade de blé à l'orientale Aiguillettes de poulet au thym Chou fleur BIO béchamel Edam Fruit</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 Épinards hachés BIO Yaourt nature BIO Gâteau basque</p>
<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>Carottes râpées BIO Chipolatas au jus Lentilles au jus Bûche du pilat Compote de pommes BIO</p>	<p>Concombre vinaigrette Sauté de bœuf à la provençale Pommes campagnardes Camembert BIO Crème onctueuse au chocolat</p>	<p>Taboulé BIO Emincé de volaille sauce curry Haricots beurre à l'ail Yaourt BIO à la vanille Fruit</p>	<p>Salade verte Hachis parmentier Chanteneige BIO Crème caramel (Ferme du Chambon)</p>
<p>Radis nature Cordon bleu 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'ÉPILUCHURES DE LÉGUMES

Ingédients :

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

Préparation :

- Mélanger les légumes
- Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout
- Enfourner à 180°C pendant 15 minutes

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	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Carottes râpées BIO</p> <p>Lasagnes de légumes</p> <p>P'tit cottenfin nature</p> <p>Compote pomme abricot</p>	<p>Radis nature</p> <p>Escalope viennoise</p> <p>Pommes paillasson</p> <p>Vache qui rit BIO</p> <p>Flan vanille</p> <p>Beurre</p>	<p>Salade de lentilles BIO</p> <p>Crique au cantal</p> <p>Piperade</p> <p>Yaourt nature BIO</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade de pommes de terre</p> <p>Calamars à la romaine</p> <p>Petits pois au jus</p> <p>Yaourt de la ferme du Chambon</p> <p>Cake au Daim du chef</p>	<p>Tomates fraîches BIO rondelle</p> <p>Chili sin carne</p> <p>Riz BIO</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit</p>
<p>Tomates fraîches BIO rondelle</p> <p>Jambon de volaille</p> <p>Salade de Haricots Beurre et Maïs</p> <p>Fromage blanc (ferme du Chambon)</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte BIO</p> <p>Filet de poisson sauce ensoleillée</p> <p>Semoule BIO</p> <p>Mimollette</p> <p>Flan vanille nappé caramel</p>	<p>Salade de pois chiches à l'italienne</p> <p>Quenelles BIO à la sauce tomate</p> <p>Ratatouille</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade de pâtes BIO</p> <p>Sauté de bœuf aux oignons</p> <p>Courgettes fraîches à la béchamel</p> <p>Camembert BIO</p> <p>Compote de pêches</p>	<p>Taboulé BIO</p> <p>Filet de poisson sauce tomate basilic</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Saint paulin</p> <p>Fruit</p>
<p>Concombres frais à la ciboulette</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Fromage frais fondu croissant</p> <p>Beignet aux pommes</p>	<p>Gaspacho</p> <p>Pizza fraîche recette grecque</p> <p>Pommes de terre en salade</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade de légumes</p> <p>Filet de poisson sauce tomate</p> <p>Quenelles BIO à la sauce tomate</p> <p>Ratatouille</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade de légumes</p> <p>Filet de poisson sauce tomate basilic</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Saint paulin</p> <p>Fruit</p>	<p>Concombres frais à la ciboulette</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Fromage frais fondu croissant</p> <p>Beignet aux pommes</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'ÉPILUCHURES DE LÉGUMES



- Ingrédients :**
- Épluchures de légumes
 - Huile d'olive
 - Épices de votre choix : paprika, curcun, herbes, ail...
 - Sel

- Préparation :**
- Rincer les épluchures
 - Sécher (à l'aide d'un essuie-tout)
 - Ajouter un filet d'huile, à la fois sur le feu
 - Frire à 150°C pendant 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.

LE JOUR	DU 15 JUIN AU 21 JUIN	DU 22 JUIN AU 28 JUIN	DU 29 JUIN AU 05 JUIL.	REMARQUES
LUNDI	<p>Carottes râpées BIO</p> <p>Nugget's de volaille</p> <p>Pommes boulangères</p> <p>Fromage fondu le carré</p> <p>Crème vanille ferme du Chambon (vrac)</p>	<p>Tomate BIO à la croque</p> <p>Hachis parmentier du chef</p> <p>Yaourt de la ferme du Chambon</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade iceberg</p> <p>Moules à la crème</p> <p>Frites</p> <p>Emmental BIO</p> <p>Compote</p>	<p>RECETTE AMI-CASPI</p> <p>Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !</p> <p>10M de tonnes d'aliments sont jetés par an. Pour limiter ce gaspillage, voici une idée de recette à faire chez vous :</p> <p>CHIPS DÉPILUCHURES DE LÉGUMES</p> 
MARDI	<p>Mais en salade</p> <p>Filet de poisson meunière</p> <p>Brocolis à la béchamel</p> <p>Edam</p> <p>Fruits BIO de saison</p>	<p>Pastèque</p> <p>Macroc fromage exquis (végétarien)</p> <p>Macédoine vinaigrette</p> <p>Tartare ail et fines herbes</p> <p>Tarte au flan</p>	<p>Salade de pois chiches BIO à la marocaine</p> <p>Aiguillettes de poulet sauce curry</p> <p>Haricots verts</p> <p>Saint paulin BIO</p> <p>Fruits BIO de saison</p>	<p>Ingrédients :</p> <ul style="list-style-type: none"> Epluchures de légumes Huile d'olive Epicés de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail... Sel <p>Préparation :</p> <ul style="list-style-type: none"> Éplucher les légumes Après avoir lavé soigneusement Après avoir séché, découper à cru Sur la table Préchauffer à 170°C à 200°C <p>PLUS QU'À VOUS RÉGALER !</p>
MERCREDI				
JEUDI	<p>Radis nature</p> <p>Gnocchis sauce tomate, basilic et fromage</p> <p>Yaourt nature BIO</p> <p>Fruit</p> <p>Beurre</p>	<p>Salade verte BIO</p> <p>Thon</p> <p>Pommes de terre en salade</p> <p>Saint nectaire AOP</p> <p>Flan vanille nappé caramel</p> <p>Mayonnaise (flacon)</p>	<p>Betteraves en salade</p> <p>Ravioli aux légumes</p> <p>Yacche qui rit BIO</p> <p>Flan chocolat</p>	
VENDREDI	<p>Melon</p> <p>Rôti de volaille froid (français)</p> <p>Salade de pâtes BIO</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p> <p>Crêpe fraîche sucrée</p> <p>Ketchup (dosette)</p>	<p>Salade marocaine (concombre, tomate, cumin, coriandre)</p> <p>Poulet citron confit et olives</p> <p>Semoule BIO</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Gâteau à l'orange et cannelle</p>		

