

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				
JEUDI	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 Kjøttkaker (boulettes de viandes) sauce aux aïelles Pommes vapeur Fromage blanc nature Gâteau à la rhubarbe et aux amandes RETOUR DU SOLEIL	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) TEX MEX	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'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES



Ingrédients :

- Épluchures de légumes
- Huile d'olive
- Épices 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 23 MARS 2026 AU 5 AVRIL 2026 |

Menu scolaire Bio semaine - Déjeuner

Du 23 mars au 29 mars

Du 30 mars au 05 avr.

LUNDI

Salade de pomme de terre **BIO**
Paupiette de veau sauce forestière
Poêlée bretonne (brocolis, choux fleurs)
Yaourt nature **BIO**
Fruit

Taboulé **BIO**
Quenelles **BIO** sauce blanche
Epinards hachés **BIO**
Emmental **BIO**
Fruits **BIO** de saison

MARDI

Betteraves **BIO** en salade
Crèmeux de lentilles HVE et patate douce
au cheddar fondant
Pavé frais
Crème caramel (Ferme du Chambon)

Salade iceberg
Accras de poisson
Haricots verts **BIO** à l'ail
Yaourt nature
Donuts

MERCREDI

JEUDI

Salade verte **BIO**
Poulet sauce paëlla
Riz **BIO**
Camembert
Compote pomme abricot

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

PAQUES

VENDREDI

Carottes râpées fraîches
Moules à la crème
Frites
Rondelé nature
Gâteau du chef à la fleur d'oranger

Macédoine vinaigrette
Penne à la carbonara
Carré du Trièves **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'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