

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**
Kjottkaker (boulettes de viandes) sauce aux
ailles
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



VENREDI

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



TEX MEX

RETOUR DU SOLEIL

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 !



PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS

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