

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

Menu scolaire Bio semaine - Déjeuner

Du 23 fevr. 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



RECETTE ANTI-GASPL'

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



Ingédients :

- 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 !



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 aïrelles
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



JEUDI

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
Sémoule 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



VENDREDI

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU

LOCAL

DU CHEF

LABELS (EGALIM)

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

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

LOCAL

DU CHEF

LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS