



MENUS '4 SAISONS' | DU 10 MARS 2025 AU 28 MARS 2025 |

Scolaire 30B - Déjeuner

	Du 10 mars au 16 mars	Du 17 mars au 23 mars	Du 24 mars au 30 mars	
LUNDI	Taboulé BIO du chef Crique au cantal Haricots verts persillés Chanteneige BIO Fruit de saison	Salade de pommes de terre Sauté de boeuf aux oignons Carottes fraîches BIO persillées Mimolette Compote pomme framboise	Salade coleslaw Boulettes de blé façon thaï Petits pois et carottes au jus Verchicors BIO Fruit de saison	
MARDI	Carottes râpées BIO Colombo de volaille Purée de pommes de terre BIO Brie Compote de pommes BIO	Salade iceberg Calamars à la romaine Lentilles au jus Yaourt nature BIO Fruit de saison	Salade verte BIO Sauté de porc aux olives Purée de céleri Tomme blanche Beignet aux pommes	
MERCREDI	Betteraves BIO en salade Sauté de boeuf sauce tomate Torti BIO Petit suisse BIO aromatisé Fruit de saison	Chou blanc BIO mayonnaise Raviolis au saumon à la sauce tomate Cantal AOP Gâteau au yaourt du chef	Salade de blé à l'orientale Paupiette de veau au jus Brocolis persillés Yaourt nature BIO Local (vrac) Compote de pommes	
JEUDI	Salade verte fraîche Filet de poisson sauce corail Brunoise de légumes frais (carottes, navets, céleri) Yaourt aromatisé banane (ferme Désiris) Barre bretonne	Salade de pâtes BIO Chipolatas au jus Poireaux frais et Pommes de terre béchamel Fromage fondu le carré Flan vanille	Salade de haricots verts BIO Cordon bleu Farfalles à la tomate Tartare nature Gâteau aux haricots rouges du chef	EXPRESSION HARICOT
VENDREDI	Salade mexicaine (haricots blanc et rouges, maïs) Wings de poulet à la mexicaine Riz BIO Gouda Crème vanille (ferme du Chambon)	Velouté de légumes du chef Pois chiches et légumes couscous Semoule BIO Bûchette mélangée Fruit de saison	Pizza fraîche au fromage Filet de colin sauce citron Epinards hachés BIO Fromage blanc nature Fruit 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 :

- 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 !

