



BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !



MENUS '4 SAISONS' | DU 10 MARS 2025 AU 06 AVRIL 2025 |

Scolaire 30B - Déjeuner

Du 31 mars au 06 avr.

LUNDI				<ul style="list-style-type: none"> <li>Radis nature</li> <li>Emincé de volaille à la crème</li> <li>Pommes noisettes</li> <li>Vache picon</li> <li>Compote de pommes BIO</li> <li>Beurre</li> </ul>	
MARDI				<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de perles</li> <li>Croq veggie à la tomate</li> <li>Chou fleur BIO béchamel</li> <li>Petit suisse BIO aromatisé</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	
MERCREDI				<ul style="list-style-type: none"> <li>Taboulé BIO du chef</li> <li>Filet de poisson meunière</li> <li>Ratatouille</li> <li>Emmental</li> <li>Crème dessert chocolat</li> </ul>	
JEUDI				<ul style="list-style-type: none"> <li>Céleri râpé frais BIO rémoulade</li> <li>Boeuf Braisé</li> <li>Légumes frais pot au feu</li> <li>Yaourt BIO à la vanille</li> <li>Fruit BIO de saison</li> </ul>	
				EXPRESSION HARICOT	
VENDREDI				<ul style="list-style-type: none"> <li>Chou blanc BIO mayonnaise</li> <li>Rôti de porc à la moutarde</li> <li>Coquillettes BIO</li> <li>Cantal AOP</li> <li>Gâteau du chef framboise et speculoos</li> </ul>	

**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 \*





MENUS '4 SAISONS' | DU 07 AVRIL 2025 AU 20 AVRIL 2025 |

Scolaire 30B - Déjeuner

Du 07 avr. au 13 avr.

Du 14 avr. au 20 avr.

LUNDI

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



Taboulé BIO du chef  
Quenelles BIO sauce blanche  
Epinards hachés BIO  
Emmental BIO  
Fruit BIO de saison



MARDI

Betteraves BIO en salade  
Roulé au fromage  
Petits pois au jus  
Pavé frais  
Crème caramel (Ferme du Chambon)



Salade iceberg  
Accras de Poisson  
Haricots verts BIO à l'ail  
Fromage blanc nature  
Donuts



MERCREDI

Salade d'haricots beurre  
Escalope viennoise  
Pommes forestines  
Gouda  
Fruit BIO de saison



Salade de pois chiches à l'italienne  
Sauté de bœuf façon bourguignon  
Carottes fraîches BIO persillées  
Fourme d'Ambert AOP  
Flan vanille nappé caramel



JEUDI

Salade verte BIO  
Poulet sauce paëlla  
Riz safrané BIO  
Camembert  
Purée de pommes abricots BIO



Céleri râpé frais BIO rémoulade  
Boulettes d'agneau sauce tomate  
Flageolets au jus  
Yaourt de la ferme du Chambon  
Gâteau de Pâques du chef  
Oeufs de Pâques en chocolat



🍩 PAQUES

VENDREDI

Carottes râpées fraîches  
Poisson pané  
Purée de patate douce  
Petit suisse aromatisé  
Gâteau du chef à la fleur d'oranger



Macédoine vinaigrette  
Penne à la carbonara  
Carré du Trièves BIO  
Ananas frais

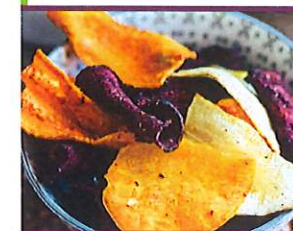


RECETTE ANTI-GASPI

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
- 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 !

