



Sco Montbazin - Déjeuner

Du 03 mars au 09 mars

Du 10 mars au 16 mars

Du 17 mars au 23 mars

Du 24 mars au 30 mars

LUNDI

Crêpe au fromage
Poisson pané et citron
Carottes fraîches persillées
Yaourt nature **BIO**
Fruit de saison



Taboulé
Nuggets végétal
Choux fleurs persillés
Brie
Fruit **BIO** de saison

Salade de pépinettes
Sauté de volaille au curry
Haricots verts **BIO** persillés
P'tit cottentin nature
Liégeois au chocolat



Salade verte **BIO**
Saucisse de Lozère *
Aligot
Crème à la vanille



VÉGÉTARIEN

MARDI

Salade coleslaw **BIO**
Sauté de volaille marenco
Pommes de terre persillées
Camembert
Crème au chocolat



Betteraves **BIO** en salade
Sauté de boeuf aux oignons **BIO**
Purée de pommes de terre **BIO**
Carré frais **BIO**
Crème dessert **BIO**



Potage crécy **BIO**
Sauté de veau marenco
Pommes vapeur
Plateau de fromages
Banane



Salade de pois chiches nature
Pavé fromager
Épinards branches et croûtons
Yaourt nature
Fruit **BIO** de saison

VÉGÉTARIEN

MERCREDI

Terrine de campagne *
Paupiette de veau au jus
Haricots verts persillés
Petit suisse **BIO** aromatisé
Fruit de saison



Velouté de courges
Boulettes d'agneau au jus
Macaronis **BIO**
Yaourt nature
Fruit de saison



Salade verte **BIO**
Filet de colin sauce julienne
Petits pois au jus
Tomme blanche
Gâteau au chocolat du chef



Chou chinois en salade
Sauté de Volaille à la crème
Riz camarguais **BIO**
Coulommiers
Compote pommes du chef



JEUDI

Velouté dubarry **BIO**
Pois chiches aux légumes couscous **BIO**
Semoule **BIO**
Saint paulin **BIO**
Compote pomme banane **BIO**



Salade mexicaine (haricots blanc et rouges, maïs)
Chickenwings de poulet + ketchup
Pommes noisettes
Petit suisse **BIO** aromatisé
Cocktail de fruits



Chou blanc **BIO** en salade
Sauce carbonara aux lardons
Macaronis **BIO** et fromage râpé
Petit suisse **BIO** aromatisé
Compote de pommes **BIO**



Potage de haricots verts
Boulettes de boeuf **BIO** au jus
Gratin de choux fleurs
Yaourt nature **BIO**
Gâteau aux haricots rouges du chef



VÉGÉTARIEN

TEX MEX

EXPRESSION HARICOT

VENDREDI

Salade de saison
Rôti de porc au jus
Brocolis persillés
Chanteneige **BIO**
Gâteau aux pépites de chocolat du chef



Carottes râpées vinaigrette
Blanquette de poisson
Riz camarguais **BIO**
Lou Bren
Compote de pommes



Friand au fromage
Omelette **BIO** du chef
Carottes fraîches sautées
Edam
Yaourt aromatisé à la barbe à papa



Macédoine de légumes **BIO**
Filet de colin basquaise
Semoule **BIO**
Carré frais **BIO**
Fruit **BIO** de saison



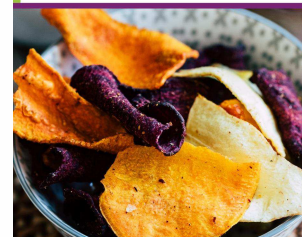
VÉGÉTARIEN

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 !





Sco Montbazin - Déjeuner

Du 31 mars au 06 avr.

Du 07 avr. au 13 avr.

LUNDI

Radis et beurre
Sauté de volaille sauce forestière
Riz camarguais **BIO**
Tomme de Lozère
Compote de pommes



Macédoine mayonnaise
Steack haché sauce tomate
Pommes paillassons
Yaourt nature
Fruit de saison



MARDI

Chou blanc **BIO** en salade
Calamars à la romaine et citron
Purée aux 3 légumes
Carré frais **BIO**
Flan vanille nappé caramel



Lentille **BIO** en salade
Crique au cantal
Haricots verts **BIO** persillés
Camembert **BIO**
Crème dessert **BIO** au chocolat



VÉGÉTARIEN

MERCREDI

Taboulé
Rôti de porc à la moutarde
Haricots beurre persillés
Petit suisse **BIO** aromatisé
Fruit de saison



Betteraves en salade
Sauté de volaille au paprika
Blé aux oignons
Tomme des Pyrénées
Fruit **BIO** de saison



JEUDI

Velouté de légumes **BIO**
Tortellini **BIO** ricotta épinards sauce tomate + râpé
Edam **BIO**
Fruit **BIO** de saison



Salade de pâtes **BIO**
Paupiette de veau au jus
Gratin de brocolis
Fromage les Fripons
Compote pommes pêche



VÉGÉTARIEN

VENREDI

Salade de saison
Sauté de Boeuf au jus
Carottes fraîches persillées
Yaourt nature **BIO**
Eclair au chocolat



Oeuf dur mayonnaise
Filet de Colin sauce Armoricaïne
Pommes vapeur
Petit suisse **BIO** aromatisé
Gâteau de Pâques du chef
Oeufs de Pâques en chocolat



PAQUES

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 !

