



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

VÉGÉTARIEN

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

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

TEX MEX

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

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

VÉGÉTARIEN

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





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 !

