



MENUS '4 SAISONS' | DU 28 AVRIL 2025 AU 25 MAI 2025

Sco Montbazin - Déjeuner

Du 28 avr. au 04 mai

Du 05 mai au 11 mai

Du 12 mai au 18 mai

Du 19 mai au 25 mai

LUNDI

Betteraves **BIO** en salade
Sauté de volaille sauce forestière
Pommes noisettes
Emmental
Fruit de saison



Tomate en salade
Chipolatas au jus
Lentilles au jus
Vache picon
Crème dessert **BIO**

Salade de tomates et maïs
Jambon blanc
Purée de pommes de terre
Bûchette mélangée
Compote de Pommes **BIO**

Salade de pépinettes
Nuggets végétal
Carottes fraîches persillées
Petit suisse **BIO** aromatisé
Fruit de saison

VÉGÉTARIEN

MARDI

Macédoine Mayonnaise
Filet de colin sauce tomate
Semoule **BIO**
P'tit cottentin nature
Fruit de saison



Carottes râpées vinaigrette
Nuggets végétal
Courgettes **BIO** à la tomate
Saint paulin **BIO**
Eclair au chocolat

Salade de pois chiches **BIO**
Boulettes de boeuf **BIO** au jus
Petits pois **BIO** au jus
Petit suisse **BIO** aromatisé
Fruits **BIO** de saison

Betteraves **BIO** en salade
Filet de colin sauce julienne
Blé aux oignons
Camembert
Crème à la vanille

VÉGÉTARIEN

MERCREDI

Céleri rémoulade
Sauté de bœuf au jus
Carottes fraîches persillées
Yaourt nature **BIO**
Gâteau du chef aux pommes



Betteraves **BIO** en salade
Paupiette de veau au jus
Riz camarguais
Brie
Fruit de saison

Concombre à la ciboulette
Filet de colin à la crème
Pâtes **BIO**
Fromage fondu le carré
Flan vanille nappé caramel

Taboulé
Pilons de poulet
Purée aux 3 légumes
Yaourt nature **BIO**
Fruit de saison

JEUDI

Salade de saison **BIO**
Tortellini **BIO** ricotta épinard sauce tomate
Camembert **BIO**
Compote de Pommes **BIO**



Crêpe au fromge
Poisson pané et citron
Haricots verts persillés
Petit suisse **BIO** aromatisé
Fruits **BIO** de saison

Macédoine Mayonnaise
Sauté de volaille à la provençale
Semoule **BIO**
Edam
Fruit de saison

Concombre **BIO** en salade
Sauté de porc **BIO** à la sauce tomate
Riz camarguais **BIO**
Brie **BIO**
Compote pomme vanille du chef



VÉGÉTARIEN

VENDREDI

Salade de saison **BIO**
Tortellini **BIO** ricotta épinard sauce tomate
Camembert **BIO**
Compote de Pommes **BIO**



Crêpe au fromge
Poisson pané et citron
Haricots verts persillés
Petit suisse **BIO** aromatisé
Fruits **BIO** de saison

Macédoine Mayonnaise
Sauté de volaille à la provençale
Semoule **BIO**
Edam
Fruit de saison

Tomate Croc'sel
Cheesburger
Pommes noisette et ketchup
Carré frais **BIO**
Brownies du chef



AMERICAIN

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 !





MENUS '4 SAISONS' | DU 26 MAI 2025 AU 22 JUIN 2025 |

Sco Montbazin - Déjeuner

Du 26 mai au 01 juin

Du 02 juin au 08 juin

Du 09 juin au 15 juin

Du 16 juin au 22 juin

LUNDI

Lentille **BIO** en salade
Calamars à la romaine et citron
Gratin de courgettes
Saint paulin
Liégeois au chocolat

Tomates **BIO** croc'sel
Tortellini **BIO** ricotta épinard sauce tomate
Carré frais **BIO**
Compote de Pommes **BIO**

VÉGÉTARIEN

Salade de perles
Sauté de volaille à la provençale
Beignets de saufsifs
Tomme blanche
Crème à la vanille

MARDI

Salade verte **BIO**
Sauté de Boeuf à la Provençale **BIO**
Pommes de terre **BIO** persillées
Chanteneige **BIO**
Compote de poires **BIO**

Salade de pépinettes
Blanquette de volaille
Petits pois au jus
Yaourt nature **BIO**
Fruit de saison

Pastèque **BIO**
Surimi
Salade de pommes de terre
Carré frais **BIO**
Compote pomme framboise

Salade de haricots verts
Stifado de boeuf
Pommes vapeur
Petit suisse sucré
Fruits **BIO** de saison

MERCREDI

Salade de pâtes **BIO**
Sauté de porc aux herbes de provence
Epinards branches et croûtons
Fromage blanc nature
Fruit de saison

Melon
Boulettes de bœuf au jus
Semoule **BIO**
Bûche du pilat
Crème au chocolat

Taboulé **BIO** du chef
Paupiette de veau au jus
Carottes sautées **BIO**
Petit suisse **BIO** aromatisé
Fruit de saison

Melon
Filet de Colin sauce Armoricaïne
Riz camarguais
Vache qui rit
Compote de poires **BIO**

JEUDI

Macédoine Mayonnaise
Filet de poisson meunière
Purée de pommes de terre
Coulommiers
Fruits **BIO** de saison

Friand au fromage
Omelette **BIO** du chef
Ratatouille **BIO**
Mont lacaune
Ile flottante

VÉGÉTARIEN

Tomate en salade
Boulettes d'agneau au jus
Gratin de courgettes **BIO**
Yaourt aromatisé
Gâteau basque

VENREDI

Concombre à la ciboulette
Sauté de porc aux olives
Haricots verts persillés
Petit suisse **BIO** aromatisé
Clafoutis aux cerises du chef

Betteraves en salade
Raviolis et râpé
Yaourt nature **BIO**
Fruit de saison

EXPRESSION CERISE

Concombre **BIO** en salade
Pois chiches aux légumes couscous **BIO**
Semoule **BIO**
Emmental **BIO**
Fruits **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 23 juin au 29 juin

Du 30 juin au 06 juil.

LUNDI

Tomate Croc'sel
Saucisse de Lozère *
Purée de pommes de terre
Brie **BIO**
Flan vanille nappé caramel

Melon
Raviolis de légumes et râpé (ST)
Carré frais **BIO**
Compote de pommes et galette ST Michel (ST)

VÉGÉTARIEN

MARDI

Pastèque **BIO**
Oeufs durs **BIO** froids
Salade de pâtes **BIO**
Chanteneige **BIO**
Compote de Pommes **BIO**

Coupelle de pâté de volaille (ST)
Hachis Parmentier **BIO** maison
Emmental **BIO**
Crème dessert **BIO**

VÉGÉTARIEN

MERCREDI

Friand au fromage
Filet de colin sauce tomate
Ratatouille du chef
Petit suisse **BIO** aromatisé
Fruit de saison

Concombre en salade
Sauté de volaille aux herbes
Haricots verts **BIO** persillés
Mont lacaune
Gâteau au yaourt du chef

JEUDI

Macédoine Mayonnaise
Steack haché au jus
Pommes noisette et ketchup
Lou mirabel
Fruits **BIO** de saison

Carottes râpées **BIO**
Filet de colin à la crème
Riz camarguais **BIO**
Yaourt Nature
Fruit de saison

VENDREDI

Salade verte **BIO**
Rôti de volaille
Poêlée campagnarde
Crème anglaise
Gâteau au chocolat du chef

Tomate Croc'sel
Hot dog
Chips
Petit Filou tubes
Fruits **BIO** de saison

VACANCES

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 !

