



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

Sco Montbazin sans viande - 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  
Lentilles forestières  
Pommes noisettes  
Emmental  
Fruit de saison



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



Salade de tomates et maïs  
Samoussa de légumes  
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



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**  
Tortillas pomme de terre et oignons  
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



MERCREDI

Céleri rémoulade  
Samoussa de légumes  
Carottes fraîches persillées  
Yaourt nature **BIO**  
Gâteau du chef aux pommes



Betteraves **BIO** en salade  
Haricots rouges à la tomate  
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  
Nuggets végétal  
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 fromage  
Poisson pané et citron  
Haricots verts persillés  
Petit suisse **BIO** aromatisé  
Fruits **BIO** de saison



Macédoine Mayonnaise  
Pois chiches aux légumes de couscous  
Semoule **BIO**  
Edam  
Fruit de saison



Concombre **BIO** en salade  
Lentilles **BIO** aux oignons  
Riz camarguais **BIO**  
Brie **BIO**  
Compote pomme vanille du chef



VENREDI

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



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



Macédoine Mayonnaise  
Pois chiches aux légumes de couscous  
Semoule **BIO**  
Edam  
Fruit de saison



Tomate Croc'sel  
Fishburger  
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 sans viande - 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  
Poisson pané 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**



Salade de perles  
Dahl de lentilles corails  
Beignets de salsifis  
Tomme blanche  
Crème à la vanille



MARDI

Salade verte **BIO**  
Haricots rouges **BIO** au paprika  
Pommes de terre **BIO** persillées  
Chanteneige **BIO**  
Compote de poires **BIO**



Salade de pépinettes  
Pavé fromager  
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  
Haricots rouges au paprika  
Pommes vapeur  
Petit suisse sucré  
Fruits **BIO** de saison



MERCREDI

Salade de pâtes **BIO**  
Tortillas pomme de terre et oignons  
Epinards branches et croûtons  
Fromage blanc nature  
Fruit de saison



Melon  
Tajine de pois chiches  
Semoule **BIO**  
Bûche du pilat  
Crème au chocolat



Taboulé **BIO** du chef  
Galette de quinoa à la provençale  
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



Tomate en salade  
Boulettes de pois chiches  
Gratin de courgettes **BIO**  
Yaourt aromatisé  
Gâteau basque



VENREDI

Concombre à la ciboulette  
Samoussa de légumes  
Haricots verts persillés  
Petit suisse **BIO** aromatisé  
Clafoutis aux cerises du chef



Betteraves en salade  
Tortellini épinards sauce tomate et râpé  
Yaourt nature **BIO**  
Fruit de saison



Concombre **BIO** en salade  
Pois chiches aux légumes couscous **BIO**  
Semoule **BIO**  
Emmental **BIO**  
Fruits **BIO** de saison



EXPRESSION CERISE

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 sans viande - Déjeuner

Du 23 juin au 29 juin

Du 30 juin au 06 juil.

LUNDI

Tomate Croc'sel  
Saucisse végétale  
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)

MARDI

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

Betteraves en salade (ST)  
Bâtonnet croustillant blé et carotte  
Purée de pommes de terre  
Emmental **BIO**  
Crème dessert **BIO**

MERCREDI

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

Concombre en salade  
Omelette aux fines herbes  
Haricots verts **BIO** persillés  
Mont lacaune  
Gâteau au yaourt du chef

JEUDI

Macédoine Mayonnaise  
Samoussa de légumes  
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

VENREDI

Salade verte **BIO**  
Tortillas pomme de terre et oignons  
Poêlée campagnarde  
Crème anglaise  
Gâteau au chocolat du chef

Tomate Croc'sel  
Hot dog végétarien  
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 !

