

MENUS '4 SAISONS' | DU 5 JANVIER 2026 AU 1 FÉVRIER 2026 |

Sco Montbazin - Déjeuner

Du 05 janv. au 11 janv.

Du 12 janv. au 18 janv.

Du 19 janv. au 25 janv.

Du 26 janv. au 01 févr.

LUNDI

Céleri rémoulade
Gnocchis aux petits pois, épinards et pesto
Vache picon
Fruits BIO de saison

 VÉGÉTARIEN

Salade de lentilles BIO
Cubes de poisson blanc aux 3 céréales
Chou fleur à la béchamel
Petit suisse sucré
Fruits BIO de saison

    Salade de pois chiches BIO
Picoussel sauce tomate
Poêlée cordiale
Yaourt nature BIO
Fruits BIO de saison

    Salade de saison BIO
Assortiment de charcuteries*
Pommes vapeur et fromage à raclette
Fruit

 RACLETTE

MARDI

Taboulé BIO
Sauté de porc BIO au jus
Brocolis BIO braisés
Edam BIO
Crème à la vanille

    

Salade verte BIO
Curry de pois chiches BIO, tomate et carottes
Semoule BIO
Emmental BIO
Compote de Pommes BIO

    Salade de haricots verts
Cordon bleu
Potatoes et ketchup
Bûchette mélangée
Flan vanille nappé caramel

    Velouté de légumes BIO
Risotto de coquillettes BIO dès de volaille du chef
Vache qui rit BIO
Compote de Pommes BIO

MERCREDI

Macédoine mayonnaise
Sauté de volaille aux herbes LR
Tortis BIO et râpé
Yaourt aromatisé BIO
Royaueme

 EPIPHANIE

Crêpe au fromage
Pilons de poulet rôti
Fricassée de légumes (champignons, carottes)
Carré frais BIO
Gâteau du chef au yaourt

     Velouté de brocolis
Sauce carbonara aux lardons *
Pommes vapeurs et fromage à tartiflette
Fruits BIO de saison

    Taboulé BIO
Filet de colin sauce julienne
Harcots verts persillés
Tartare nature
Crème au chocolat

JEUDI

Potage de potiron
Filet de poisson sauce armoricaine
Riz camarguais BIO
Tomme de Lozère
Fruits BIO de saison

    

Velouté de légumes BIO
Hachi Camarguais du chef
Tomme de Savoie
Crème au chocolat

    Carottes râpées BIO
Tajine de poisson
Semoule BIO
Edam BIO
Purée de pommes bananes BIO

    Salade de lentilles aux échalotes
Omelette BIO au fromage
Epinards branches et croûtons
Fromage blanc nature
Fruits BIO de saison

VENDREDI

Salade de saison BIO
Paupiette de veau au jus
Purée aux 3 légumes
Petit suisse BIO aromatisé
Galette des Rois

 EPIPHANIE

Betteraves en salade
Viande cassoulet
Harcots blancs à la tomate
Fromage blanc BIO
Fruits BIO de saison

    Céleri rémoulade
Steak haché au jus
Choux fleurs persillés
Chanteneige BIO
Tarte aux pommes

    Macédoine mayonnaise
Stifado de boeuf
Carottes BIO persillées
Yaourt aromatisé
Gâteau aux amandes et coco

RECETTE ANTI-GASPL'

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



Ingédients :

- Epluchures de légumes
- Huile d'olive
- Epices de votre choix : paprika, curcuma, 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 2 FÉVRIER 2026 AU 22 FÉVRIER 2026 |

Sco Montbazin - Déjeuner

Du 02 fevr. au 08 fevr.

Du 09 fevr. au 15 fevr.

Du 16 fevr. au 22 fevr.

LUNDI

 Crêpe au fromage
 Calamars à la romaine et citron
 Chou fleur à la béchamel
 Plateau de fromages
 Crêpe au chocolat

CHANDELAIR

 Salade de lentilles BIO
 Nugget's de volaille
 Petits pois au jus
 Yaourt nature BIO
 Fruits BIO de saison

 Salade de saison BIO
 Torsade HVE sauce tomate, basilic et fromage
 Edam BIO
 Fruits BIO de saison

VÉGÉTARIEN

MARDI

 Betteraves BIO en salade
 Sauté de volaille à la crème
 Beignets de salsifis
 Vache qui rit BIO
 Liégeois au chocolat

 Rosette et cornichons
 Filet de colin sauce oseille
 Pommes vapeur
 Petit suisse BIO aromatisé
 Fruits BIO de saison

 Nems aux légumes (HO)
 Sauté de porc nature
 Légumes façon wok
 Petit Moulé Nature
 Compote pomme vanille du chef

CHINOIS

MERCREDI

 Velouté de courges
 Paupiette de veau sauce forestière
 Semoule BIO
 Tomme grise d'Auvergne
 Fruit

 Friand au fromage
 Rôti de porc au jus
 Epinards branches et croûtons
 Chanteneige BIO
 Crème à la vanille

 Salade de pois chiches BIO
 Filet de colin meunière
 Poêlée bretonne BIO (Chou fleur, brocolis)
 Yaourt nature BIO
 Fruits BIO de saison

JEUDI

 Salade de pois chiches
 Boeuf bourguignon RAV
 Brocolis braisés
 Petit suisse BIO
 Gâteau du chef au yaourt

 Salade de chou chinois sauce sucrée salée
 Colombo de volaille
 Coquillettes BIO
 Encalat du larzac
 Compote pomme banane BIO

 Salpicao (carottes, maïs, céleri, pomme)
 Feijao con arroz (bolognaise de boeuf et haricot rouge)
 Riz camarguais BIO
 Petit suisse BIO aromatisé
 Bolo de fuba du chef

CARNAVAL DE RIO

VENDREDI

 Salade de saison BIO
 Chili végétarien
 Riz camarguais BIO
 Lou mirabel
 Compote de poires BIO

 Salade de blé à l'orientale
 Crique au Cantal
 Haricots verts persillés
 Yaourt nature BIO
 Gâteau du chef framboise et speculoos

LOCAL

DU CHEF



LABELS (EGALIM)

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU

RECETTE ANTI-GASPL'

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



Ingédients :

- 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 !



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS