

MENUS '4 SAISONS' | DU 9 MARS 2026 AU 5 AVRIL 2026 |

Sco Montbazin - Déjeuner

Du 09 mars au 15 mars

Du 16 mars au 22 mars

Du 23 mars au 29 mars

Du 30 mars au 05 avr.

LUNDI

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

Taboulé **BIO**
Boulette végétale **BIO** à l'italienne
Chou fleur à la béchamel
Brie
Fruits **BIO** de saison

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

Salade de pois chiches **BIO**
Rôti de porc au jus
Epinards branches et croûtons
Carré de fromage fondu
Crème à la vanille

MARDI

Salade coleslaw **BIO**
Sauté de volaille LR marengo
Torti **BIO**
Emmental
Crème au chocolat

Betteraves en salade
Saucisse de Lozère *
Purée de pommes de terre
Vache qui rit **BIO**
Crème à la vanille

Potage crécy **BIO**
Filet de colin sauce julienne
Semoule **BIO**
Fromage blanc **BIO**
Fruit

Velouté de légumes du chef
Gratin savoyard coquillettes **BIO** et poireaux
Yaourt nature **BIO**
Fruits **BIO** de saison

MERCREDI

Terrine de campagne et cornichons
Paupiette de veau sauce forestière
Boulghour
Petit suisse **BIO** aromatisé
Fruit

Velouté de courges
Boulettes d'agneau au jus
Riz camarguais **BIO**
Fromage blanc de brebis
Fruits **BIO** de saison

Salade verte **BIO**
Cordon bleu
Carottes fraîches persillées
Tomme blanche
Gâteau au chocolat du chef

Chou chinois en salade
Aiguillettes de poulet sauce curry
Riz camarguais **BIO**
Mimolette
Compote pomme abricot

JEUDI

Velouté de légumes du chef
Pois chiches aux légumes couscous **BIO**
Semoule **BIO**
Lou mirabel
Compote pomme banane

Salade de saison
Chickenwings et ketchup
Pommes noisettes
Petit suisse **BIO** aromatisé
Eclair au chocolat

Chou blanc **BIO** en salade
Sauce carbonara aux lardons *
Macaronis et râpé
Petit suisse sucré
Compote de pommes du chef

Taboulé **BIO**
Sauté de bœuf RAV au jus
Carottes fraîches persillées
Fromage blanc **BIO**
Fruit

VENDREDI

Salade de saison **BIO**
Sauté de bœuf RAV aux oignons
Brocolis persillés
Chanteneige **BIO**
Brownies du chef

Salade de lentilles **BIO**
Blanquette de poisson
Jardinière de légumes
Tomme de Lozère
Compote de pommes

Friand au fromage
Omelette **BIO**
Petits pois au jus
Edam
Fruits **BIO** de saison

Salade verte **BIO**
Filet de colin basquaise
Choux fleur braisés
Tartare nature
Gâteau de Pâques du chef
Oeufs de Pâques en chocolat

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



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 !



MENUS '4 SAISONS' | DU 6 AVRIL 2026 AU 19 AVRIL 2026 |

Sco Montbazin - Déjeuner

Du 06 avr. au 12 avr.

Du 13 avr. au 19 avr.

LUNDI

Potage de haricots verts
Pilon de poulet
Pommes paillasson
Fromage blanc **BIO**
Fruits **BIO** de saison

MARDI

Velouté de petits pois
Calamars à la romaine et citron
Purée aux 3 légumes
Chanteneige **BIO**
Flan vanille nappé caramel

Salade de lentilles **BIO**
Pavé fromager
Chou fleur à la béchamel
Vache picon
Crème au chocolat

VÉGÉTARIEN

MERCREDI

Salade de blé à l'orientale
Rôti de porc à la moutarde
Haricots beurre persillés
Petit suisse **BIO** aromatisé
Fruits **BIO** de saison

Betteraves **BIO** en salade
Filet de poisson meunière et citron
Blé **BIO**
Emmental **BIO**
Fruits **BIO** de saison

JEUDI

Oeuf **BIO** mayonnaise
Gratin de pâtes béchamel au butternut du chef
Bûchette mélangée
Fruits **BIO** de saison

Salade de pois chiches **BIO**
Paupiette de veau au jus
Brocolis braisés
Fromage les Fripons
Compote pomme pêche

VÉGÉTARIEN

VENDREDI

Salade de saison
Kjottkaker (boulettes de viandes) sauce aux aïelles
Pommes vapeur
Yaourt nature **BIO**
Gâteau à la rhubarbe et aux amandes

Saucisson à l'ail et cornichons
Filet de colin sauce armoricaine
Tortis
Petit suisse **BIO** aromatisé
Cake au Daim du chef

RETOUR DU SOLEIL

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 :

- Épluchures de légumes
- Huile d'olive
- Épices 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 !



PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS