



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

VÉGÉTARIEN

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

VÉGÉTARIEN

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

VÉGÉTARIEN

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

VÉGÉTARIEN

Salade verte **BIO**
Filet de colin basquaise
Choux fleur braisés
Tartare nature
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



- 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 !



PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS



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 :

- 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 !

