



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

Sco Montbazin sans porc - 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 volaille 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  
Filet de poisson meunière et citron  
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 légumes  
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 de volaille  
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



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 !



PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS



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

Sco Montbazin sans porc - 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

MERCREDI

Salade de blé à l'orientale  
Nugget's de volaille  
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

VENDREDI

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

Oeuf dur mayonnaise  
Filet de colin sauce armoricaine  
Tortis  
Petit suisse **BIO** aromatisé  
Cake au Daim du chef

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 !

