



MENUS '4 SAISONS' | DU 4 MAI 2026 AU 31 MAI 2026 |

Sco Montbazin sans viande - Déjeuner

	Du 04 mai au 10 mai	Du 11 mai au 17 mai	Du 18 mai au 24 mai	Du 25 mai au 31 mai
LUNDI	Macédoine mayonnaise Tortellini BIO ricotta épinard sauce tomate Chanteneige BIO Crème dessert BIO	Tomate Croc'sel Crique au Cantal Purée de pommes de terre Bûchette mélangée Compote de pommes BIO	Salade de pois chiches BIO Boulette végétale BIO à l'italienne Epinards BIO à la béchamel et croûtons Petit suisse BIO aromatisé Fruits BIO de saison	
MARDI	Radis et beurre Colombo de poisson Courgettes sautées Lou mirabel Tarte au flan	Salade de boulghour BIO Falafels BIO Petits pois carottes aux oignons Petit suisse sucré Fruits BIO de saison	Salade verte BIO Filet de colin sauce julienne Riz camarguais BIO Gouda Glace petit pot	Pastèque Filet de poisson sauce ensoleillée Tortis BIO et râpé Tartare nature Fruits BIO de saison
MERCREDI	Betteraves BIO en salade Omelette BIO du chef sauce tomate Riz camarguais BIO Brie BIO Fruit	Concombre à la ciboulette Filet de colin à la crème Pâtes BIO Fromage fondu le carré Flan vanille nappé caramel	Taboulé BIO Filet de poisson meunière et citron Brocolis BIO à la béchamel Yaourt nature BIO Fruit	Salade de blé BIO sauce tartare Filet de poisson à l'huile d'olive et citron Carottes fraîches sautées Fromage blanc BIO de brebis Glace bâtonnet
JEUDI	Crêpe au fromage Poisson pané et citron Haricots verts BIO persillés Petit suisse BIO aromatisé Fruits BIO de saison		Concombre en salade Haricots rouges BIO sauce forestière Blé BIO Tomme des Pyrénées Compote pomme pêche	Salade verte BIO Pavé fromager Ratatouille du chef Yaourt Nature Gâteau noix de coco du chef
VENREDI			Tomate en salade Fishburger Pommes noisette et ketchup Vache qui rit BIO Brownies du chef	Macédoine mayonnaise Tajine de pois chiches BIO Semoule BIO Edam BIO Fruits BIO de saison

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 1 JUIN 2026 AU 28 JUIN 2026 |

Sco Montbazin sans viande - Déjeuner

	Du 01 juin au 07 juin	Du 08 juin au 14 juin	Du 15 juin au 21 juin	Du 22 juin au 28 juin
LUNDI	Radis et beurre Torsade HVE sauce tomate, basilic et fromage Chantailou Compote de pommes BIO	Salade de lentilles BIO Calamars à la romaine et citron Gratin de courgettes HVE du chef Saint paulin Glace bâtonnet	Salade de pois chiches BIO Filet de lieu sauce curry Poêlée cordiale Tomme blanche Crème à la vanille	Tomate Croc'sel Boulettes de blé façon thai Purée de pommes de terre Brie BIO Glace petit pot
MARDI	Salade de saison Aiguillettes panée de blé et emmental Petits pois au jus Yaourt nature BIO Fruit	Pastèque Oeuf dur BIO Salade de pommes de terre Vache picon Compote de pommes citron du chef	Carottes râpées BIO Lasagne de légumes du chef (julienne) Semoule BIO Petit suisse sucré Fruits BIO de saison	Pastèque Œuf dur mayonnaise Salade de pâtes Chanteneige BIO Compote pomme pêche
MERCREDI	Melon Chili végétarien BIO Riz camarguais BIO Bûche du pilat Crème au chocolat	Taboulé Paupiette de saumon à la crème Carottes fraîches persillées Petit suisse BIO aromatisé Fruit	Melon Pavé de colin sauce niçoise Riz camarguais BIO Vache qui rit BIO Compote pomme abricot	Friand au fromage Filet de poisson sauce moutarde Ratatouille du chef Petit suisse BIO aromatisé Fruit
JEUDI	Salade mexicaine BIO Filet de colin meunière Epinards BIO à la béchamel et croûtons Mimolette Fruits BIO de saison	Crêpe au fromage Omelette BIO du chef Piperade Yaourt nature BIO Fruits BIO de saison	Tomate en salade Bâtonnet croustillant blé et carotte Haricots verts BIO persillés Yaourt aromatisé BIO Gâteau basque	Macédoine mayonnaise Nuggets végétal Pommes paillason Vache picon Fruits BIO de saison
VENDREDI	Salade marocaine (concombre, tomate, cumin, coriandre) Filet de colin sauce citron Semoule BIO Yaourt nature BIO Gâteau orange et cannelle du chef	Betteraves BIO en salade Sauce à la mexicaine BIO Coquillettes BIO P'tit cottentin nature Ile flottante	Concombre à la menthe Gnocchis gratinés à la provençale Tomme grise d'Auvergne Fruits BIO de saison	Salade verte BIO Filet de colin sauce tomate Poêlée campagnarde Yaourt nature BIO Gâteau du chef aux pommes

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 29 JUIN 2026 AU 5 JUILLET 2026 |






Sco Montbazin sans viande - Déjeuner

Du 29 juin au 05 juil.






LUNDI

Melon
Raviolis de légumes et râpé
Tartare nature
Compote de pommes et galette ST Michel






MARDI

Betteraves en salade 
Poisson pané et citron 
Courgettes sautées 
Emmental **BIO** 
Crème dessert **BIO** 

MERCREDI

Concombre en salade 
Pavé fromager 
Haricots verts **BIO** persillés 
Fromage blanc **BIO** 
Clafoutis aux abricots du chef 

JEUDI

Carottes râpées **BIO** 
Filet de colin à la crème 
Riz camarguais **BIO** 
Yaourt Nature 
Fruit 

VENDREDI

VACANCES

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU

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 !



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS