



MENUS '4 SAISONS' | DU 23 FÉVRIER 2026 AU 22 MARS 2026 |

Solaize - Menu Maternelle

Du 23 fevr. au 01 mars

Du 02 mars au 08 mars

Du 09 mars au 15 mars

Du 16 mars au 22 mars

LUNDI

Taboulé **BIO**
Roulé au fromage
Haricots verts persillés
Verchicors **BIO**
Fruit



Maïs **BIO** en salade
Sauté de boeuf **BIO** au paprika
Paupiette de poisson à l'orientale
Carottes fraîches **BIO** persillées
Saint nectaire AOP
Purée de pommes bananes **BIO**



Salade coleslaw
Omelette **BIO** à la sauce tomate
Torti **BIO**
Carré du Trièves **BIO**
Fruits **BIO** de saison



Radis nature
Emincé de Volaille à la Crème (français)
Filet de poisson sauce crème
Ecrasé de pommes de terre **BIO** du chef
Cantal AOP
Compote de pommes **BIO** du chef
Beurre

MARDI

Carottes râpées **BIO**
Colombo de volaille française
Tajine de poisson
Pommes campagnardes
Camembert **BIO**
Compote de pommes **BIO** du chef



Salade iceberg
Calamars à la romaine
Petits pois au jus
Yaourt nature **BIO**
Fruits **BIO** de saison



Pamplemousse rose
Sauté de volaille française aux olives
Tarte au fromage
Purée de céleri
Emmental **BIO**
Beignet aux pommes



Salade de riz **BIO**
Filet de poisson meunière
Chou fleur **BIO** béchamel
Petit suisse **BIO** aromatisé
Fruit
Citron

MERCREDI

Salade verte fraiche
Filet de poisson sauce corail
Purée de courges
Yaourt aromatisé banane (ferme Désiris)
Gâteau du chef framboise et speculoos



Salade de pâtes **BIO**
Chipolata au jus
Quenelles sauce blanche
Poêlée bretonne **BIO** (Chou fleur, brocolis)
Brie **BIO**
Crème dessert **BIO**



Salade verte **BIO**
Kjottkaker (boulettes de viandes) sauce aux aïrelles
Cubes de saumon sauce aurore
Pommes vapeur
Fromage blanc nature
Gâteau à la rhubarbe et aux amandes



Céleri râpé frais **BIO** rémoulade
Rôti de porc à la moutarde
Feuilleté au chèvre
Purée de carottes
Tomme du Trièves **BIO**
Gâteau du chef à l'ananas

JEUDI

Salade Mexicaine (haricots blanc et rouges, maïs)
Emincé de volaille (frais, français) à la mexicaine
Falafels menthe coriandre
Riz **BIO**
Saint paulin **BIO**
Crème vanille ferme du Chambon (vrac) 



Velouté de légumes du chef
Pois chiches et légumes couscous
Sémoule **BIO**
Bûchettes mélangées
Fruit



Pizza fraîche au fromage
Filet de colin sauce citron
Epinards hachés **BIO**
Saint nectaire AOP
Fruit



Potage parmentier
Gratin savoyard coquillettes **BIO** et poireaux
Yaourt **BIO** à la vanille
Fruits **BIO** de saison

VENDREDI

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS

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 !



MENUS '4 SAISONS' | DU 23 MARS 2026 AU 5 AVRIL 2026 |

Solaize - Menu Maternelle

Du 23 mars au 29 mars

Du 30 mars au 05 avr.

LUNDI

Salade de pomme de terre **BIO**
Steack Haché VBF sauce Forestière
Blanquette de poisson
Poêlée bretonne (brocolis, choux fleurs)
Yaourt nature **BIO**
Fruit



Taboulé **BIO**
Quenelles **BIO** sauce blanche
Epinards hachés **BIO**
Emmental **BIO**
Fruits **BIO** de saison



MARDI

Betteraves **BIO** en salade
Crèmeux de lentilles HVE et patate douce au cheddar fondant
Livarot AOP
Crème caramel (Ferme du Chambon)



Salade iceberg
Accras de poisson
Haricots verts **BIO** à l'ail
Petit suisse **BIO** aromatisé
Donuts



MERCREDI

Salade verte **BIO**
Sauté de volaille sauce paëlla (français)
Filet de poisson sauce paëlla
Riz **BIO**
Verchicors **BIO**
Compote pomme abricot



Radis en remoulade
Boulettes d'agneau sauce tomate
Feuilleté au fromage
Flageolets au jus
Fromage blanc (ferme du Chambon)
Gâteau de Pâques du chef
Oeufs de Pâques en chocolat



JEUDI

Carottes râpées fraîches
Moules à la crème
Frites
Vache qui rit **BIO**
Gâteau du chef à la fleur d'oranger



Macédoine vinaigrette
Penne à la carbonara
Emincé de pois sauce curry
Penne regate
Carré du Trièves **BIO**
Ananas frais



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

LOCAL

DU CHEF

LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS