

MENUS '4 SAISONS' | DU 31 AOÛT 2026 AU 27 SEPTEMBRE 2026 |

Menu scolaire 30b - Déjeuner

	Du 31 août au 06 sept.	Du 07 sept. au 13 sept.	Du 14 sept. au 20 sept.	Du 21 sept. au 27 sept.
LUNDI	Concombre vinaigrette Tajine de poulet au citron Semoule BIO safranée Tomme grise d'Auvergne Crème à la vanille	Carottes râpées BIO Paupiette de veau au jus Purée de pommes de terre Chanteneige BIO Compote de pommes bananes	Taboulé BIO Cordon bleu Brocolis à la béchamel Camembert Flan vanille nappé caramel	Betteraves BIO en salade Filet de lieu sauce ciboulette Printanière de légumes Fromage blanc (ferme du Chambon) Fruit
MARDI	Salade iceberg Poisson pané Frites Tartare ail et fines herbes Purée de Pommes BIO Ketchup (dosette)	Salade de perles Boulette végétale BIO à l'italienne Ratatouille du chef Yaourt de la ferme du Chambon Fruit	Salade de pommes de terre Poisson façon Fish'n (chips) Poisson façon Fish'n (chips) Epinards hachés à la crème Mimolette Fruit BIO de saison	Salade de blé au pistou Quenelles BIO sauce blanche Courgettes persillées Cantal Purée pomme fraise
MERCREDI				
JEUDI	Pastèque Saucisse de Toulouse* Riz BIO Yaourt de la ferme du Chambon Gâteau basque	Betteraves BIO en salade Macaronis BIO à la carbonara Saint nectaire AOP Fruit	Duo de céleri BIO et carottes BIO rémoulade Lasagnes de légumes Fromage fondu le carré Raisin (sous réserve)	Tomates fraîches BIO rondelle Rôti de porc aux herbes Pommes campagnardes Vache picon Fruit BIO de saison
VENDREDI	Macédoine Mayonnaise Croq veggie à la tomate Courgettes persillées Emmental BIO Fruit	Tomates fraîches BIO rondelle Calamars à la romaine Petits pois au jus Petit suisse sucré Gâteau noix de coco du chef	Perle de blé, carottes et sésame Boulette de boeuf sauce tomate cumin coriande Tajine de légumes frais (courgettes et patate douce) Yaourt à la figue (Ferme Désiris) Salade d'oranges	Concombre vinaigrette Sauté de bœuf sauce paprika Semoule BIO Yaourt aromatisé Gâteau du chef aux pépites de 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 :

- 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 !



MENUS '4 SAISONS' | DU 28 SEPTEMBRE 2026 AU 18 OCTOBRE 2026 |

Menu scolaire 30b - Déjeuner

	Du 28 sept. au 04 oct.	Du 05 oct. au 11 oct.	Du 12 oct. au 18 oct.
LUNDI	Salade iceberg Paupiette de veau à la moutarde Lentilles au jus Emmental BIO Crème noisette HVE (Ferme du Chambon)	Salade de perles Filet de lieu sauce citron Gratin de courgettes BIO Yaourt nature BIO Fruit	Salade de légumes d'automne sauce aux agrumes (carottes, poivrons, vinaigrette pamplemousse) Sauté de volaille sauce crème poivrons rouges Purée de patate douce Fromage blanc (ferme du Chambon) Fruit Coulis de mangues
MARDI	Salade de pommes de terre Aiguillettes de poulet sauce curry Carottes BIO persillées Fromage les Fripons Fruit	Salade verte Quenelles BIO à la sauce tomate Riz à la piperade Edam Compote pomme abricot	Taboulé BIO aux graines de lin Boulettes d'agneau sauce beurre cacahuète Carottes BIO persillées Tartare cernois Compote pomme coing
MERCREDI			
JEUDI	Gaspacho Macaronis à la carbonara végétale BIO Yaourt nature Fruit	Tomates en salade Sauté de volaille au basilic Petits pois au jus Fromage blanc (ferme du Chambon) Tarte au flan	Salade concombre, tomates et pois chiches Risotto de petit épeautre, crémeux de courgettes aux fromages frais Yaourt aromatisé Gâteau choco noisette du chef
VENDREDI	Chou blanc BIO mayonnaise Filet de poisson sauce basquaise Purée de pommes de terre Bûchette mélangée Compote pommes cassis	Velouté de légumes du chef Lasagnes bolognaise Vache picon Fruit BIO de saison	Salade de lentilles aux échalotes Emincé de bœuf sauce échalotes Poêlée de pommes de terre et épinards persillés Mimolette Crème caramel (Ferme du Chambon)

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 !

