

MENUS '4 SAISONS' | DU 1 SEPTEMBRE 2025 AU 28 SEPTEMBRE 2025 |

Menu scolaire 1 Bio jour - Déjeuner

| | Du 01 sept. au 07 sept. | Du 08 sept. au 14 sept. | Du 15 sept. au 21 sept. | Du 22 sept. au 28 sept. |
|----------|---|--|---|--|
| LUNDI | Salade iceberg Poisson pané Frites Tartare ail et fines herbes Compote de pommes BIO Ketchup (dosette) RENTREE | Carottes râpées BIO Paupiette de veau au jus Purée de pommes de terre Yaourt de la ferme du Chambon Fruit de saison | Taboulé BIO du chef Cordon bleu Brocolis à la béchamel Camembert Flan vanille nappé caramel | Betteraves BIO en salade Filet de lieu sauce ciboulette Pommes vapeur Fromage blanc nature Fruit de saison |
| MARDI | Concombre vinaigrette Tajine de poulet au citron Semoule BIO safranée Tomme du Trièves Crème à la vanille | Salade de perles Croq veggie à la tomate Ratatouille du chef Chanteneige BIO Compote de pommes bananes | Salade de pommes de terre Filet de poisson meunière Poêlée de courgettes fraîches persillées Mimolette Fruits BIO de saison | Salade de blé au pistou Quenelles BIO sauce blanche Epinards hachés à la crème Cantal AOP Purée pomme fraise |
| MERCREDI | | | | |
| JEUDI | Pastèque Saucisse de Toulouse * Coquillettes BIO Yaourt nature Gâteau basque | Betteraves BIO en salade Penne à la carbonara Saint nectaire AOP Fruit de saison | Duo de céleri BIO et carottes BIO rémoulade Parmentier végétal Fromage fondu le carré Raisin | Salade de haricots blancs Rôti de porc aux herbes Ratatouille du chef Vache picon Fruits BIO de saison |
| VENDREDI | Macédoine Mayonnaise Tarte chèvre tomate fraîche Poêlée de courgettes fraîches persillées Emmental BIO Fruit de saison | Tomates fraîches BIO rondelle Calamars à la romaine Petits pois au jus Petit suisse sucré Gâteau noix de coco du chef | Pico de gallo (tomates, oignons, coriande, citron) La mole poblano (volaille en sauce) Riz BIO Yaourt de la ferme du Chambon Le pastel de tres leche | 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 :

- 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 SEPTEMBRE 2025 AU 19 OCTOBRE 2025 |

Menu scolaire 1 Bio jour - Déjeuner

| | Du 29 sept. au 05 oct. | Du 06 oct. au 12 oct. | Du 13 oct. au 19 oct. |
|----------|---|--|---|
| LUNDI | Salade iceberg Paupiette de veau à la moutarde Lentilles au jus Emmental BIO Crème caramel (Ferme du Chambon) | Taboulé BIO du chef Rôti de volaille au romarin Petits pois au jus Petit suisse aromatisé Fruit de saison | Carottes râpées et son aliment mystère Sauté de bœuf sauce indienne Purée de patate douce Chanteneige BIO Compote incognipots HVE |
| MARDI | Salade de pommes de terre Aiguillettes de poulet sauce curry Carottes BIO persillées Fromage les Fripons Fruit de saison | Salade verte Quenelles BIO à la sauce tomate Riz aux petits légumes Edam Compote pomme abricot | Salade de lentilles et son aliment mystère Boulette d'agneau et son aliment mystère Choux fleurs persillés Fromage blanc BIO Fruit de saison |
| MERCREDI | | | |
| JEUDI | Velouté de potiron du chef Macaronis à la carbonara végétale BIO Yaourt nature Fruit de saison | Tomates en salade Filet de lieu sauce citron Gratin de courgettes fraîches BIO Fromage blanc nature Tarte au flan | Céleri BIO rémoulade aux raisins secs Filet de poisson sauce corail Petits pois au jus Yaourt mystère Gâteau chocolat et son aliment mystère |
| VENREDI | Chou blanc BIO mayonnaise Cube de poisson sauce basquaise Purée de pommes de terre Bûchette mélangée Compote pommes cassis | Velouté de légumes du chef Lasagnes bolognaise Vache picon Fruits BIO de saison | Potage de légumes et son aliment mystère Gratin de pâtes béchamel mystère du chef Mimolette Flan vanille |

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 !

