



MENUS '4 SAISONS' | DU 04 NOVEMBRE 2024 AU 01 DÉCEMBRE 2024 |

Scolaire 1Bio jour - Déjeuner

Du 04 nov. au 10 nov.

Du 11 nov. au 17 nov.

Du 18 nov. au 24 nov.

Du 25 nov. au 01 déc.

LUNDI

Salade de choux fleurs **BIO**  
Lasagnes bolognaise  
Petit Moulé Nature  
Compote pomme abricot



MARDI

Betteraves en salade  
Gratin de céréales et petits légumes (plat complet végétarien)  
Yaourt halloween  
Fruit de saison



Salade de perles  
Filet de poisson meunière  
Petits pois au jus  
Camembert **BIO**  
Fruit de saison



Salade verte  
Emincé de volaille basquaise  
Semoule **BIO**  
Yaourt aromatisé  
Fruit de saison



Carottes râpées **BIO**  
Aiguillettes de poulet au thym  
Flageolets au jus  
Petit suisse sucré  
Fruit de saison



MERCREDI

JEUDI

Potage parmentier  
Jambon blanc  
Haricots verts **BIO** persillés  
Bûchette mélangée  
Fruit de saison



Macédoine mayonnaise  
Lasagnes de légumes  
Yaourt nature **BIO** Local (vrac)  
Beignet au chocolat



Velouté de légumes du chef  
Croziflette \*  
Petit suisse aromatisé  
Fruit **BIO** de saison



Céleri râpé frais **BIO** rémoulade  
Paleron de boeuf VBF sauce tomate  
Purée de courges  
Yaourt nature **BIO**  
Gâteau du chef à la fleur d'oranger



VENDREDI

Duo de choux frais  
Filet de colin sauce citron  
Riz **BIO**  
Fromage blanc nature  
Gâteau du chef framboise et speculoos



Salade coleslaw  
Sauté de bœuf façon bourguignon  
Aligot  
Brique de vache  
Crème à la vanille



Salade de lentilles aux échalotes  
Omelette nature  
Epinards hachés **BIO**  
Petit Moulé Nature  
Gâteau au chocolat du chef



Terrine de campagne \*  
Blanquette de poisson  
Pommes vapeur  
Gouda  
Fruit **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 !





Scolaire 1Bio jour - Déjeuner

Du 02 déc. au 08 déc.

Du 09 déc. au 15 déc.

Du 16 déc. au 22 déc.

LUNDI

Salade verte **BIO**  
Rôti de porc aux herbes  
Lentilles au jus  
Yaourt aromatisé  
Gâteau basque



Salade de haricots verts **BIO**  
Chipolatas au jus  
Potatoes  
Tartare ail et fines herbes  
Compote de pommes bananes



Macédoine mayonnaise  
Brandade de poisson du chef  
Vache picon  
Fruit **BIO** de saison



MARDI

Salade de pépinettes  
Cordon bleu  
Epinards hachés **BIO**  
Chanteneige **BIO**  
Fruit de saison



Taboulé  
Filet de colin sauce citron  
Brocolis à la béchamel  
Verchicors **BIO**  
Crème onctueuse au chocolat



Carottes râpées **BIO** au citron  
Sauté de bœuf au jus  
Semoule **BIO**  
Bûchette mélangée  
Compote de pommes



MERCREDI

JEUDI

Coleslaw **BIO** du chef  
Filet de colin sauce crème  
Gratin de pommes de terre façon Dauphinois  
Cantal AOP  
Fruit de saison



Chou blanc **BIO** mayonnaise  
Emincé de volaille au jus  
Purée aux 3 légumes  
Tomme blanche  
Gâteau noix de coco du chef



Pâté en croûte Richelieu  
Pointes d'aiguillettes sauce aux marrons  
Pommes Duchesse  
Dessert de Noël  
Clémentine et gourmandise de Noël



VENDREDI

Velouté de légumes du chef  
Chili sin carne  
Riz **BIO**  
Yaourt de la ferme du Chambon  
Donuts



Velouté de courges  
Macaroni **BIO** à la bolognaise végétale  
**BIO**  
Yaourt nature  
Fruit de saison



Salade de pâtes tricolores  
Crêpe au fromage  
Epinards hachés **BIO**  
Edam  
Fruit 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 !

