

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

Sco Aniane / St André - 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

Tortellini **BIO** ricotta épinard sauce tomate
Saint paulin **BIO**
Compote de pommes **BIO**

VÉGÉTARIEN

Melon
Chipolatas au jus
Lentilles au jus (**BIO**, local)
Flan vanille nappé caramel

LOCAL

Crêpe au fromage
Sauté de boeuf **BIO** façon bourguignon
Carottes **BIO** persillées
Fruits **BIO** de saison

DU CHEF

Jambon blanc
Pâtes et râpé
Edam
Fruits **BIO** de saison

VÉGÉTARIEN

MARDI

Tomate en salade
Paupiette de veau à la moutarde
Riz camarguais **BIO**
Fruit de saison

LOCAL

Pois chiches aux légumes couscous **BIO**
Semoule **BIO**
Yaourt **BIO** à la vanille
Fruits **BIO** de saison

DU CHEF

Filet de colin sauce julienne
Purée de pommes de terre **BIO**
Mont lacauene
Compote pomme coing

DU CHEF

Taboulé **BIO** du chef
Boulettes de boeuf **BIO** au jus
Haricots verts **BIO** persillés
Crème dessert **BIO**

DU CHEF

MERCREDI

Sauté de volaille LR au curry
Haricots verts persillés
Yaourt nature **BIO**
Gâteau aux amandes et coco

LOCAL

Salade de pommes de terre aux échalotes
Filet de poisson sauce provençale
Ratatouille
Fruits **BIO** de saison

DU CHEF

Rôti de porc sauce forestière
Pâtes **BIO**
Camembert
Crème à la vanille

DU CHEF

Sauté de volaille aux 4 épices
Pommes noisettes
Petit suisse sucré
Fruits **BIO** de saison

DU CHEF

JEUDI

Salade de pâtes **BIO**
Sauté de porc au jus
Carottes fraîches persillées
Fruit de saison

DU CHEF

Sauce bolognaise
Pâtes et râpé
Lou mirabel
Compote de pommes **BIO**

LOCAL

Pico de gallo (tomates, oignons, coriande, citron)
La mole poblano (volaille sauce cacao)
Riz camarguais **BIO**
Le pastel de tres leche

FÊTE DES MONTGOLFIERES

Salade verte **BIO**
Nugget's végétal et ketchup
Gratin de courgettes
Gâteau du chef framboise et speculoos

VÉGÉTARIEN

VENREDI

Filet de poisson sauce aurore
Boulghour **BIO**
Plateau de fromages
Crème au chocolat

DU CHEF

Sauté de Volaille Marengo
Courgettes persillées
Fromage blanc nature
Gâteau au chocolat du chef

DU CHEF

Salade de lentilles aux échalotes
Pavé fromager
Petits pois au jus
Petit suisse **BIO** aromatisé

VÉGÉTARIEN

Filet de colin basquaise
Semoule **BIO**
Coulommiers
Compote pommes abricots

DU CHEF

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 :

- 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 !



PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS

MENUS '4 SAISONS' | DU 29 SEPTEMBRE 2025 AU 19 OCTOBRE 2025 |

Sco Aniane / St André - Déjeuner

Du 29 sept. au 05 oct.

Du 06 oct. au 12 oct.

Du 13 oct. au 19 oct.

LUNDI

Sauté de boeuf RAV aux oignons
Pommes vapeur
Tartare nature
Fruits BIO de saison

Salade verte BIO
Tortellini BIO ricotta épinard sauce tomate
Crème dessert BIO

Salade de lentilles BIO et son aliment mystère
Sauté de Boeuf à la Provençale BIO
Haricots verts BIO persillés
Fromage blanc BIO

SEMAINE DU GOÛT

MARDI

Salade de pâtes BIO
Omelette BIO du chef
Carottes BIO persillées
Yaourt aromatisé

Taboulé BIO du chef
Sauté de veau au jus
Petits pois au jus
Fruit de saison

Carottes râpées BIO au goût mystère
Boulette d'agneau et son aliment mystère
Purée de pommes de terre
Compote incognipots HVE

SEMAINE DU GOÛT

MERCREDI

Friand au fromage
Paupiette de veau au jus
Purée de courgettes
Flan vanille nappé caramel

Saucisse de Lozère *
Lentilles au jus
Vache picon
Compote de poires

Potage de légumes et son aliment mystère
Filet de colin sauce citron
Semoule BIO
Fruit de saison

SEMAINE DU GOÛT

JEUDI

Sauce carbonara aux lardons *
Pâtes et râpé
Encalat du larzac
Compote de pommes BIO

Filet de colin sauce oseille
Riz camarguais
Brie
Fruits BIO de saison

Sauté de porc à la dijonnaise
Carottes BIO persillées
Yaourt au goût mystère
Gâteau chocolat et son aliment mystère

SEMAINE DU GOÛT

VENREDI

Terrine de campagne *
Calamars à la romaine
Poêlée provençale BIO
Eclair au chocolat
Mayonnaise

Sauté de volaille LR sauce forestière
Epinards branches et croûtons
Petit suisse BIO aromatisé
Gâteau du chef aux pommes

Gratin de pâtes béchamel mystère du chef
Rondelé nature
Compote de pommes au goût mystère du chef

SEMAINE DU GOÛT

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



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS