

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

Sco Aniane / St André ss viande - 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**

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

Crêpe au fromage
Samoussa de légumes
Carottes **BIO** persillées
Fruits **BIO** de saison

Omelette du chef
Pâtes et râpé
Edam
Fruits **BIO** de saison

MARDI

Tomate en salade
Lentilles à la tomate
Riz camarguais **BIO**
Fruit de saison

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

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

Taboulé **BIO** du chef
Boulettes de pois chiches
Haricots verts **BIO** persillés
Crème dessert **BIO**

MERCREDI

Bâtonnet croustillant blé et carotte
Haricots verts persillés
Yaourt nature **BIO**
Gâteau aux amandes et coco

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

Curry de lentilles
Pâtes **BIO**
Camembert
Crème à la vanille

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

JEUDI

Salade de pâtes **BIO**
Galette de quinoa à la provençale
Carottes fraîches persillées
Fruit de saison

Sauce à la mexicaine (h.rouges, maïs, poivrons)
Pâtes et râpé
Lou mirabel
Compote de pommes **BIO**

Pico de gallo (tomates, oignons, coriande, citron)
Haricots rouges sauce cacao
Riz camarguais **BIO**
Le pastel de tres leche

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

VENREDI

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

Omelette du chef
Courgettes persillées
Fromage blanc nature
Gâteau au chocolat du chef

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

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

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 ss viande - Déjeuner

Du 29 sept. au 05 oct.

Du 06 oct. au 12 oct.

Du 13 oct. au 19 oct.

LUNDI

Blanquette de haricots blancs
Pommes vapeur
Tartare nature
Fruits **BIO** de saison

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

Salade de lentilles **BIO** au goût mystère
Filet de poisson sauce provençale
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
Pavé fromager
Petits pois au jus
Fruit de saison

Carottes râpées **BIO** au goût mystère
Boulettes de pois chiches sauce mystère
Purée de pommes de terre
Compote incognipots HVE

SEMAINE DU GOÛT

MERCREDI

Friand au fromage
Filet de poisson sauce crème
Purée de courgettes
Flan vanille nappé caramel

Saucisse végétale
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 à la mexicaine (h.rouges, maïs, poivrons)
Pâtes et râpé
Encalat du larzac
Compote de pommes **BIO**

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

Omelette à la portugaise
Carottes **BIO** persillées
Yaourt au goût mystère
Gâteau chocolat et son aliment mystère

SEMAINE DU GOÛT

VENREDI

Taboulé
Calamars à la romaine
Poêlée provençale **BIO**
Eclair au chocolat
Mayonnaise

Tortillas pomme de terre et oignons
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 :

- Épluchures 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