

MENUS '4 SAISONS' | DU 3 NOVEMBRE 2025 AU 30 NOVEMBRE 2025 |

Sco Aniane / St André - Déjeuner

Du 03 nov. au 09 nov.

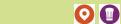
Du 10 nov. au 16 nov.

Du 17 nov. au 23 nov.

Du 24 nov. au 30 nov.

LUNDI

Haricots rouges BIO à la tomate (mafé)
Riz camarguais BIO
Vache qui rit BIO
Fruits BIO de saison

 VÉGÉTARIEN

Crêpe au fromage
Sauté de volaille LR au curry
Harcots verts BIO persillés
Fruit



Taboulé BIO
Sauté de volaille frais sauce forestière
Poêlée de légumes
Petit suisse BIO aromatisé



Gratin de potiron et lentilles BIO
Quinoa BIO
Edam BIO
Crème dessert BIO



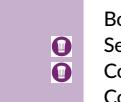
 VÉGÉTARIEN

MARDI

Salade de perles marines
Stifado de boeuf
Petits pois et carottes au jus
Flan chocolat



Salade de saison
Sauce carbonara aux lardons *
Gratin de crozets
Fruits BIO de saison



Boulettes d'agneau sauce tomate
Semoule BIO
Coulommiers
Compote de poire



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 !



MERCREDI

Pilons de poulet rôti
Purée de pommes de terre
Tomme de Lozère
Compote de Pommes BIO



Salade verte BIO
Sauté de boeuf aux oignons BIO
Lentilles au jus (BIO, local)
Petit suisse BIO aromatisé



Boulettes de boeuf sauce tomate
Coquillettes BIO
Gouda
Flan vanille



Sauté de volaille LR aux olives
Carottes fraîches sautées
Vache qui rit BIO
Gâteau du chef aux pépites de chocolat



JEUDI

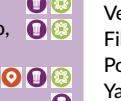
Salade de saison BIO
Poisson pané et citron
Choux fleurs persillés
Gâteau du chef au yaourt



Carottes râpées vinaigrette
Crique au Cantal
Epinards BIO à la béchamel et croûtons
Eclair au chocolat

 VÉGÉTARIEN

Carottes râpées BIO et coriandre
Curry de légumes doux BIO (lait de coco, patate douce, carottes, pois chiches)
Riz camarguais BIO
Gâteau noix de coco du chef



Velouté de légumes du chef
Filet de lieu sauce aurore
Pommes de terre persillées
Yaourt nature sucré



VENDREDI

Macédoine Mayonnaise
Sauce bolognaise
Macaronis BIO et fromage râpé
Petit suisse aromatisé



Cordon bleu
Purée aux 3 légumes
Brie BIO
Flan vanille nappé caramel

 LOCAL

 DU CHEF

 LABELS (EGALIM)

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS



MENUS '4 SAISONS' | DU 1 DÉCEMBRE 2025 AU 21 DÉCEMBRE 2025 |

Sco Aniane / St André - Déjeuner

Du 01 déc. au 07 déc.

Du 08 déc. au 14 déc.

Du 15 déc. au 21 déc.

LUNDI

Sauté de boeuf (Race à viande, local) sauce au paprika
 Pommes noisettes
 Lou mirabel
 Crème au caramel

Sauté de volaille label rouge au paprika
 Pâtes BIO
 Tomme de Lozère
 Fruit

Saucisse de Strasbourg
 Purée aux 3 légumes
 Brie BIO
 Fruit

MARDI

Potage parmentier BIO
 Hachis de lentilles et patates douces BIO
 Yaourt Nature

VÉGÉTARIEN

Salade de pois chiches marocaine
 Calamars à la romaine et citron
 Gratin de chou fleur BIO
 Compote pomme abricot

Sauce à la mexicaine BIO
 Riz camarguais BIO
 Petit suisse BIO aromatisé
 Fruits BIO de saison

VÉGÉTARIEN

MERCREDI

Friand au fromage
 Filet de poisson sauce provençale
 Haricots verts BIO persillés
 Compote pomme pêche

Salade de saison
 Boulettes de bœuf au jus
 Lentilles au jus (BIO, local)
 Flan chocolat

Salade verte et croûtons
 Filet de poisson sauce aneth
 Tagliatelles
 Dessert de Noël maison
 Clémentine BIO et papillotes

NOËL

JEUDI

Paupiette de veau aux 4 épices
 Coquillettes BIO
 Petit suisse BIO aromatisé
 Fruits BIO de saison

Emincé de poulet et poivron façon basquaise
 Riz camarguais BIO
 Petit suisse aromatisé
 Fruit

Gougères au fromage
 Mignonette de poulet sauce forestière
 Pommes Duchesse
 Buche de Noël au chocolat
 Clémentine BIO et papillotes

NOËL

VENDREDI

Salade de saison BIO
 Jambon blanc
 Gratin de poireaux et pommes de terre
 Gâteau du chef aux brisures d'oréo

Taboulé BIO
 Falafels BIO
 Carottes sautées BIO
 Yaourt nature BIO

LOCAL

Friand au fromage
 Rôti de porc à la moutarde
 Haricots verts BIO persillés
 Compote de poires du chef



LABELS (EGALIM)

RECETTE ANTI-GASPLI

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

DU CHEF

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS