



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

Sco Aniane / St André ss viande - 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
Bâtonnet croustillant blé et carotte
Haricots verts BIO persillés
Fruit 

Taboulé BIO
Poisson pané
Poêlée de légumes
Petit suisse BIO aromatisé 



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



 VÉGÉTARIEN

Salade de perles marines
Omelette du chef
Petits pois et carottes au jus
Flan chocolat 


Salade de saison
Galette végétale
Gratin de crozets
Fruits BIO de saison 

Pois chiches aux légumes de couscous
Semoule BIO
Coulommiers
Compote de poire 


MARDI

Saucisse végétale
Purée de pommes de terre
Tomme de Lozère
Compote de Pommes BIO 


Salade verte BIO
Riz camarguais
Lentilles au jus (BIO, local)
Petit suisse BIO aromatisé 



Bâtonnet croustillant blé et carotte
Carottes fraîches sautées
Vache qui rit BIO
Gâteau du chef aux pépites de chocolat 


MERCREDI

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 

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



JEUDI

Macédoine Mayonnaise
Pâtes à la mexicaine
Macaronis BIO et fromage râpé
Petit suisse aromatisé 


Pavé fromager
Purée aux 3 légumes
Brie BIO
Flan vanille nappé caramel 


Potage crecy
Filet de colin sauce julienne
Boulghour BIO
Crème au Praliné 


VENDREDI

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, curcuma, 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

 LOCAL

 DU CHEF

 LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS



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

Sco Aniane / St André ss viande - Déjeuner

Du 01 déc. au 07 déc.

Du 08 déc. au 14 déc.

Du 15 déc. au 21 déc.

LUNDI

Filet de colin sauce tomate
Pommes noisettes
Lou mirabel
Crème au caramel



Ravioli ricotta épinards BIO
Tomme de Lozère
Fruit



Saucisse végétale
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
Galette végétale
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

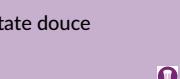
Blanquette de haricots blancs
Coquillettes BIO
Petit suisse BIO aromatisé
Fruits BIO de saison



Filet de colin basquaise
Riz camarguais BIO
Petit suisse aromatisé
Fruit



Gougères au fromage
Crumble de butternut et patate douce
Pommes Duchesse
Buche de Noël au chocolat
Clémentine BIO et papillotes



NOËL

VENDREDI

Salade de saison BIO
Omelette aux fines herbes
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
Tortillas pomme de terre et oignons
Haricots verts BIO persillés
Compote de poires du chef



DU CHEF



LABELS (EGALIM)

RECETTE ANTI-GASPL'

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 !

