



MENUS '4 SAISONS' | DU 5 JANVIER 2026 AU 1 FÉVRIER 2026 |

Sco Aniane / St André - Déjeuner

Du 05 janv. au 11 janv.

Du 12 janv. au 18 janv.

Du 19 janv. au 25 janv.

Du 26 janv. au 01 févr.

LUNDI

Gnocchis aux petits pois, épinards et pesto
Vache picon
Fruits BIO de saison

VEGETARIEN

MARDI

Taboulé BIO
Sauté de porc BIO au jus
Brocolis BIO braisés
Bûchette mélangée

VEGETARIEN

MERCREDI

Sauté de volaille aux herbes LR
Tortis BIO et râpé
Yaourt aromatisé BIO
Royaume

EPIPHANIE

JEUDI

Potage de potiron
Filet de poisson sauce armoricaine
Riz camarguais BIO
Fruits BIO de saison

VEGETARIEN

VENDREDI

Salade de saison BIO
Paupiette de veau au jus
Purée aux 3 légumes
Galette des Rois

EPIPHANIE

Salade de pois chiches BIO
Picoussel sauce tomate
Poêlée cordiale
Yaourt Nature

VEGETARIEN

RACLETTE

Salade de haricots verts
Cordon bleu
Potatoes et ketchup
Fruit

Velouté de légumes BIO
Risotto de coquillettes BIO dés de volaille
du chef
Vache qui rit BIO

VEGETARIEN

Velouté de brocolis
Sauce carbonara aux lardons *
Pommes vapeurs et fromage à tartiflette
Fruits BIO de saison

TARTIFLETTE

Taboulé BIO
Filet de colin sauce julienne
Haricots verts persillés
Tartare nature

VEGETARIEN

Tajine de poisson
Semoule BIO
Edam BIO
Compote pomme banane BIO

VEGETARIEN

Salade de lentilles aux échalotes
Omelette BIO au fromage
Epinards branches et croûtons
Fromage blanc nature

VEGETARIEN

Céleri rémoulade
Steack haché au jus
Choux fleurs persillés
Tarte aux pommes

VEGETARIEN

Stifado de boeuf (local)
Carottes BIO persillées
Yaourt aromatisé
Gâteau aux amandes et coco

VEGETARIEN

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'ÉPILUCHURES DE LÉGUMES



Ingédients :

- Epiluchures de légumes
- Huile d'olive
- Épices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

Préparation :

- Rincer les epiluchures
- Ajuster l'assaisonnement
- Ajuster 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

Du 02 févr. au 08 févr.

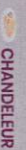
Du 09 févr. au 15 févr.

Du 16 févr. au 22 févr.



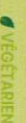
LUNDI

Crêpe au fromage
Calamars à la romaine et citron
Chou fleur à la béchamel
Crêpe au chocolat



Salade de lentilles BIO
Nuggets de volaille
Petits pois au jus
Fruits BIO de saison

Torsade HVE sauce tomate, basilic et
fromage
Edam BIO
Fruits BIO de saison



MARDI

Sauté de volaille à la crème
Beignets de saïfishs
Vache qui rit BIO
Compote de pommes du chef



Rosette et cornichons
Filet de colin sauce oseille
Pommes vapeur
Petit suisse BIO aromatisé

Nems aux légumes
Sauté de porc nature
Légumes façon wok
Compote pomme fraise



MERCREDI

Velouté de courges
Paupiette de veau sauce forestière
Semoule BIO
Fruit



Friand au fromage
Rôti de porc au jus
Epinards branches et croûtons
Crème à la vanille

Salade de pois chiches BIO
Filet de colin meunière
Poêlée bretonne BIO (Chou fleur, brocolis)
Fruits BIO de saison



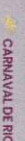
JEUDI

Boeuf bourguignon RAV
Brocolis braisés
Petit suisse BIO
Gâteau du chef au yaourt



Colombo de volaille (lavel rouge, local)
Coquillettes BIO
Encaât du larzac
Compote pomme banane BIO

Salpicão (carottes, maïs, céleri, pomme)
Feijao con arroz (bolognaise de boeuf et
haricot rouge)
Riz camarguais BIO
Bolo de fuba du chef



VENDREDI

Chili végétarien BIO
Riz camarguais BIO
Lou mirabel
Compote de poires BIO



Crique au Cantal
Haricots verts persillés
Yaourt nature BIO
Gâteau du chef framboise et speculoos



PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU

LOCAL

DU CHEF

LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS

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'ÉPILUCHURES DE
LÉGUMES



Ingédients :

- Épiluchures de légumes
- Huile d'olive
- Épices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

Préparation :

- Rincer les épiluchures
- Ajouter l'assaisonnement
- Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout
- Enfourner 15 min à 200°C.

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !

