

MENUS '4 SAISONS' | DU 9 MARS 2026 AU 5 AVRIL 2026 |

Sco Aniane / St André - Déjeuner

Du 09 mars au 15 mars

Du 16 mars au 22 mars

Du 23 mars au 29 mars

Du 30 mars au 05 avr.

LUNDI

Crêpe au fromage
Poisson pané et citron
Carottes fraîches persillées
Yaourt nature **BIO**



Taboulé **BIO**
Boulette végétale **BIO** à l'italienne
Chou fleur **BIO** béchamel
Fruits **BIO** de saison



VÉGÉTARIEN

Salade de pâtes **BIO**
Sauté de volaille LR au curry
Haricots verts persillés
Liégeois au chocolat



Salade de pois chiches à l'italienne
Rôti de porc au jus
Epinards branches et croûtons
Crème à la vanille



MARDI

Salade coleslaw **BIO**
Sauté de volaille LR marengo
Torti **BIO**
Crème au chocolat



Saucisse de Lozère *
Purée de pommes de terre
Vache qui rit **BIO**
Crème à la vanille



Filet de colin sauce julienne
Semoule **BIO**
Plateau de fromages
Fruit



Velouté de légumes **BIO**
Gratin savoyard coquillettes **BIO** et poireaux
Fruits **BIO** de saison



VÉGÉTARIEN

MERCREDI

Terrine de campagne et cornichons
Paupiette de veau sauce forestière
Boulghour
Fruit



Velouté de courges
Boulettes d'agneau au jus
Riz camarguais **BIO**
Fromage blanc de brebis



Salade verte **BIO**
Cordon bleu
Carottes fraîches persillées
Gâteau au chocolat du chef



Sauté de volaille LR au curry
Riz camarguais **BIO**
Mimolette
Compote pomme abricot



JEUDI

Velouté de légumes **BIO**
Pois chiches aux légumes couscous **BIO**
Semoule **BIO**
Compote de Pommes **BIO**



Chickenwings et ketchup
Pommes noisettes
Petit suisse **BIO** aromatisé
Eclair au chocolat



Chou blanc **BIO** en salade
Sauce carbonara aux lardons *
Macaronis et râpé
Petit suisse sucré



Taboulé **BIO**
Sauté de bœuf RAV au jus
Carottes fraîches persillées
Fromage blanc **BIO**



VÉGÉTARIEN

VENDREDI

Sauté de bœuf RAV aux oignons
Brocolis persillés
Chanteneige **BIO**
Brownies du chef



Salade de lentilles **BIO**
Blanquette de poisson
Jardinière de légumes
Compote de poires du chef



Omelette **BIO**
Petits pois **BIO** au jus
Edam **BIO**
Fruits **BIO** de saison



Filet de colin basquaise
Choux fleur braisés
Tartare nature
Gâteau de Pâques du chef
Oeufs de Pâques en chocolat



PAQUES

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



Ingrédients :

- 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 6 AVRIL 2026 AU 19 AVRIL 2026 |

Sco Aniane / St André - Déjeuner

Du 06 avr. au 12 avr.

Du 13 avr. au 19 avr.

LUNDI

Potage de haricots verts
Pilon de poulet
Pommes paillason
Fruits **BIO** de saison

MARDI

Calamars à la romaine et citron
Purée aux 3 légumes
Chanteneige **BIO**
Flan vanille nappé caramel

Salade de lentilles **BIO**
Pavé fromager
Chou fleur à la béchamel
Crème au chocolat

VÉGÉTARIEN

MERCREDI

Salade de blé à l'orientale
Rôti de porc à la moutarde
Haricots beurre persillés
Fruits **BIO** de saison

Sauté de porc **BIO** aux épices
Blé **BIO**
Emmental **BIO**
Fruits **BIO** de saison

JEUDI

Oeuf **BIO** mayonnaise
Gratin de pâtes béchamel au butternut du chef
Fruits **BIO** de saison

Salade de pois chiches **BIO**
Paupiette de veau au jus
Brocolis braisés
Compote pomme pêche

VÉGÉTARIEN

VENDREDI

Kjottkaker (boulettes de viandes) sauce aux airelles
Pommes vapeur
Yaourt nature **BIO**
Gâteau à la rhubarbe et aux amandes

Saucisson à l'ail et cornichons
Filet de colin sauce armoricaine
Tortis
Cake au Daim du chef

RETOUR DU SOLEIL

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



Ingrédients :

- 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