

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

Sco Aniane / St André ss viande - 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

Salade de pâtes **BIO**
Nugget's végétal et ketchup
Haricots verts persillés
Liégeois au chocolat

Salade de pois chiches à l'italienne
Crique au Cantal
Epinards branches et croûtons
Crème à la vanille



MARDI

Salade coleslaw **BIO**
Risotto de coquillettes **BIO** au fromage
Crème au chocolat



Filet de poisson meunière et citron
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



MERCREDI

Terrine de légumes
Paupiette de saumon à la crème
Boulghour
Fruit



Velouté de courges
Falafels menthe coriandre sauce crème
Riz camarguais **BIO**
Fromage blanc de brebis

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

Aiguillettes panée de blé et emmental
Riz camarguais **BIO**
Mimolette
Compote pomme abricot



JEUDI

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



Nuggets de poisson
Pommes noisettes
Petit suisse **BIO** aromatisé
Eclair au chocolat

Chou blanc **BIO** en salade
Sauce à la mexicaine **BIO**
Macaronis et râpé
Petit suisse sucré

Taboulé **BIO**
Filet de lieu sauce oseille
Carottes fraîches persillées
Fromage blanc **BIO**



VENDREDI

Filet de colin à l'estragon
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



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 ss viande - Déjeuner

Du 06 avr. au 12 avr.

Du 13 avr. au 19 avr.

LUNDI

Potage de haricots verts
Bâtonnet croustillant blé et carotte
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

MERCREDI

Salade de blé à l'orientale
Filet de poisson sauce moutarde
Haricots beurre persillés
Fruits **BIO** de saison

Filet de poisson meunière et citron
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 saumon sauce tomate
Brocolis braisés
Compote pomme pêche

VENDREDI

Boulettes de blé façon thaï sauce aux aïelles
Pommes vapeur
Yaourt nature **BIO**
Gâteau à la rhubarbe et aux amandes

Oeuf dur mayonnaise
Filet de colin sauce armoricaine
Tortis
Cake au Daim du chef

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 !

