

MENUS '4 SAISONS' | DU 31 AOÛT 2026 AU 27 SEPTEMBRE 2026 |

Sco Aniane / St André - Déjeuner

Du 31 août au 06 sept.

Du 07 sept. au 13 sept.

Du 14 sept. au 20 sept.

Du 21 sept. au 27 sept.

LUNDI

Salade de haricots verts CE2
Paupiette de veau sauce safranée
Semoule **BIO**
Petit Moulé Nature

Melon
Chipolatas au jus
Lentilles **BIO** au jus
P'tit cottenin nature

Crêpe au fromage
Boeuf bourguignon RAV
Carottes **BIO** persillées
Fruit **BIO** de saison

Salade de brocolis vinaigrette
Jambon blanc
Macaronis **BIO**
Fruit **BIO** de saison

MARDI

Macédoine de légumes **BIO**
Tortellini **BIO** ricotta épinard sauce tomate
Purée de Pommes **BIO**

Salade de haricots verts **BIO**
Pois chiches aux légumes couscous **BIO**
Semoule **BIO**
Yaourt **BIO** à la vanille

Concombre frais HVE en salade
Filet de colin sauce julienne
Purée de pommes de terre **BIO**
Mont lacane

Taboulé **BIO**
Cordon bleu
Haricots verts **BIO** persillés
P'tit cottenin nature

VÉGÉTARIEN

VÉGÉTARIEN

MERCREDI

Tomate à la croque
Paupiette de veau à la moutarde
Riz camarguais **BIO**
Fruit **BIO** de saison

Salade de pommes de terre aux échalotes
Poisson pané et citron
Petits pois carottes aux oignons
Fruit **BIO** de saison

Macédoine Mayonnaise
Rôti de porc sauce forestière
Pâtes **BIO**
Crème dessert **BIO** au chocolat

Betteraves **BIO** en salade
Sauté de volaille aux 4 épices
Pommes noisettes
Petit suisse sucré

JEUDI

Betteraves en salade
Filet de poisson sauce aurore
Boulghour **BIO**
Plateau de fromages

Salade verte **BIO**
Sauce bolognaise (bœuf)
Macaronis **BIO** et fromage râpé
Lou mirabel

Perle de blé, carottes et sésame
Boulette de bœuf sauce tomate cumin coriande
Tajine de légumes frais (courgettes et patate douce)
Quartier d'orange à la menthe

Nugget's végétal et ketchup
Gratin de courgettes HVE du chef
Yaourt nature **BIO**
Gâteau du chef framboise et speculoos

ALADIN OU LA LAMPE MERVEILLEUSE

VÉGÉTARIEN

VENDREDI

Salade de pâtes **BIO**
Sauté de porc au jus
Carottes fraîches persillées
Fruit **BIO** de saison

Tomate à la croque
Sauté de volaille LR marengo
Courgettes persillées
Gâteau au chocolat du chef

Salade de lentilles **BIO**
Pavé fromager
Petits pois **BIO** au jus
Fruit **BIO** de saison

Filet de colin basquaise
Semoule **BIO**
Coulommiers
Compote pomme abricot

VÉGÉTARIEN

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 !



PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS

MENUS '4 SAISONS' | DU 28 SEPTEMBRE 2026 AU 18 OCTOBRE 2026 |

Sco Aniane / St André - Déjeuner

Du 28 sept. au 04 oct.

Du 05 oct. au 11 oct.

Du 12 oct. au 18 oct.

LUNDI

Hachi Camarguais du chef
Tartare nature
Fruit **BIO** de saison



Salade verte **BIO**
Gnocchis gratinés à la provençale
Crème au chocolat



VÉGÉTARIEN

Salade de légumes d'automne sauce aux agrumes (carottes, poivrons, vinaigrette pamplemousse)
Sauté de volaille sauce crème poivrons rouges
Purée de patate douce
Fruit **BIO** de saison



SEMAINE DU GOÛT

MARDI

Salade de pâtes **BIO**
Omelette **BIO** du chef
Poêlée bretonne **BIO** (Chou fleur, brocolis)
Yaourt aromatisé HVE



VÉGÉTARIEN

Taboulé **BIO**
Sauté de volaille LR sauce forestière
Haricots verts persillés
Yaourt Nature



Salade de mâche et fromage
Poisson sauce crème citron et aneth
Gratin de pâtes
Milkshake à la grenadine



SEMAINE DU GOÛT

MERCREDI

Friand au fromage
Paupiette de veau au jus
Purée de courgettes
Tomme blanche



Concombre en salade
Saucisse de Lozère *
Lentilles **BIO** au jus
Emmental **BIO**



Taboulé **BIO** aux graines de lin
Boulettes d'agneau sauce beurre cacahuète
Carottes **BIO** persillées
Compote de pommes et amande du chef



SEMAINE DU GOÛT

JEUDI

Sauce carbonara aux lardons *
Pâtes et râpé
Encalat du larzac
Purée de Pommes **BIO**



Filet de colin sauce oseille
Riz camarguais **BIO**
Brie **BIO**
Fruit **BIO** de saison



Salade concombre, tomates et pois chiches
Risotto de petit épeautre, crémeux de courgettes aux fromages frais
Gâteau choco noisette du chef



SEMAINE DU GOÛT

VENREDI

Calamars à la romaine et citron
Poêlée provençale
Yaourt nature **BIO**
Eclair au chocolat



Cordon bleu
Epinards branches et croûtons
Petit suisse **BIO** aromatisé
Gâteau du chef aux pommes



Salade de lentilles **BIO**
Sauté de boeuf RAV sauce échalote
Poêlée de pommes de terre et épinards persillés
Tomme des Pyrénées



SEMAINE DU GOÛT

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 !

