

- Nom de la cuisine : Sauvian-Menu
- Code comptable : C1693-30259
- Date début : 02 novembre 2026
- Date fin : 20 décembre 2026
- Nom de la société : ANIANE MAT 2
- Mail de la société : resto-maternel@ville-aniane.fr
- Menus :
 - Sco St André ss viande - Déjeuner

MENUS '4 SAISONS' | DU 2 NOVEMBRE 2026 AU 29 NOVEMBRE 2026 |

Sco St André ss viande - Déjeuner

Du 02 nov. au 08 nov.

Du 09 nov. au 15 nov.

Du 16 nov. au 22 nov.

Du 23 nov. au 29 nov.

LUNDI

Betteraves **BIO** en salade
Haricots rouges **BIO** à la tomate (mafé)
Riz camarguais **BIO**
Fruit **BIO** de saison

Crêpe au fromage
Filet de colin sauce curry
Haricots verts **BIO** persillés
Fruit **BIO** de saison

Salade de saison
Galette végétale tomate mozzarella
Gratin de crozets
Fruit **BIO** de saison

Filet de colin sauce basilic et huile d'olive
Macaronis **BIO**
Plateau de fromages
Fruit **BIO** de saison

MARDI

Salade de pâtes **BIO**
Galette lentilles boulghour et légumes
Petits pois et carottes au jus
Flan chocolat

Salade verte **BIO**
Filet de lieu sauce ciboulette
Coquillettes **BIO**
Yaourt nature **BIO**

Taboulé **BIO**
Nugget's végétal et ketchup
Poêlée champêtre **BIO**
Fruit

Salade de haricots verts **BIO**
Boulette de pois chiche sauce tomate
Semoule **BIO**
Compote de poires **BIO**

MERCREDI

Aiguillettes panée de blé et emmental
Purée de pommes de terre
Tomme de Lozère
Purée de Pommes **BIO**

Macédoine Mayonnaise
Croc veggie à la tomate
Riz camarguais **BIO**
Flan vanille

Filet de colin meunière
Carottes fraîches sautées
Vache qui rit **BIO**
Gâteau du chef aux pépites de chocolat

JEUDI

Poisson pané et citron
Choux fleurs persillés
Yaourt nature **BIO**
Gâteau du chef au yaourt

Carottes râpées
Pavé fromager
Epinards **BIO** à la béchamel et croûtons
Choux vanille

Potage crécy **BIO**
Raviolis au basilic et emmental **BIO** sauce crème
Tarte aux pommes

Velouté de légumes du chef
Filet de lieu sauce aurore
Pommes de terre persillées
Fruit **BIO** de saison

VENDREDI

Pois chiches à la tomate
Macaronis **BIO** et fromage râpé
Petit suisse aromatisé
Fruit **BIO** de saison

Pané de blé fromage et épinards
Purée aux 3 légumes
Brie
Flan vanille nappé caramel

Salade de pois chiches vinaigrette au curry
Filet de colin sauce julienne
Brocolis braisés
Crème au Praliné

Quiche aux petits légumes
Salade verte (accompagnement)
Edam
Flan vanille nappé caramel

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 !



MENUS '4 SAISONS' | DU 30 NOVEMBRE 2026 AU 20 DÉCEMBRE 2026 |

Sco St André ss viande - Déjeuner

Du 30 nov. au 06 déc.

Du 07 déc. au 13 déc.

Du 14 déc. au 20 déc.

LUNDI

Salade de choux fleurs **BIO**
Filet de colin sauce oseille
Riz camarguais **BIO**
Crème dessert **BIO** au chocolat



Carottes râpées
Filet de colin sauce citron
Pâtes **BIO**
Fruit **BIO** de saison



Salade de blé **BIO** sauce tartare
Saucisse végétale
Purée aux 3 légumes
Fruit **BIO** de saison



MARDI

Potage parmentier
Hachis de lentilles HVE et patate douce
Yaourt Nature



Salade de pois chiches marocaine
Calamars à la romaine et citron
Chou fleur **BIO** béchamel
Purée de pomme vanille du chef



Salade coleslaw **BIO**
Sauce à la mexicaine **BIO**
Riz camarguais **BIO**
Fruit **BIO** de saison



MERCREDI

Friand au fromage
Filet de poisson sauce provençale
Haricots verts persillés
Compote pomme pêche



Salade de saison
Aiguillettes panée de blé et emmental
Lentilles **BIO** au jus
Flan chocolat



Salade verte et croûtons
Poisson sauce crème citron et aneth
Tagliatelles
Dessert de Noël maison
Clémentine **BIO** et papillotes



NOËL

JEUDI

Betteraves **BIO** en salade
Pavé fromager
Coquillettes **BIO**
Fruit **BIO** de saison



Potage grand-mère du chef
Pané de blé fromage et épinards
Poêlée de pommes de terre et topinambour
Cocktail de fruits rouges
Galettes St Michel

LE PETIT CHAPERON ROUGE

Gougères au fromage
Pavé fromager
Pommes Duchesse
Buche de Noël au chocolat
Clémentine **BIO** et papillotes



NOËL

VENREDI

Omelette **BIO** du chef
Gratin de poireaux et pommes de terre
Yaourt nature **BIO**
Gâteau du chef aux brisures d'oréo



Taboulé **BIO**
Falafels **BIO**
Carottes sautées **BIO**
Yaourt nature **BIO**



Salade de pâtes **BIO**
Tortillas pomme de terre et oignons
Haricots verts **BIO** persillés
Compote de fraises



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
- 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