

MENUS 4 SAISONS | DU 29 SEPTEMBRE 2025 AU 19 OCTOBRE 2025

Scolaire 30B - Déjeuner

Du 29 sept. au 05 oct.

Du 06 oct. au 12 oct.

Du 13 oct. au 19 oct.

LUNDI

Salade iceberg
Paupiette de veau à la moutarde
Lentilles au jus
Emmental BIO
Crème caramel (Ferme du Chambon)

Taboulé BIO du chef
Rôti de volaille au romarin
Petits pois au jus
Petit suisse aromatisé
Fruit de saison

Carottes râpées et son aliment mystère
Sauté de bœuf sauce indienne
Purée de patate douce
Chanteneige BIO
Compote Incognipots HVE

MARDI

Salade de pommes de terre
Aiguillettes de poulet sauce curry
Carottes BIO persillées
Fromage les Fripons
Fruit de saison

Salade verte
Quenelles BIO à la sauce tomate
Riz aux petits légumes
Edam
Compote pomme abricot

Salade de lentilles et son aliment mystère
Boulette d'agneau et son aliment mystère
Choux fleurs persillés
Fromage blanc BIO
Fruit de saison

MERCREDI

JEUDI

Velouté de potiron du chef
Macaronis à la carbonara végétale BIO
Yaourt nature
Fruit de saison

Tomates en salade
Filet de lieu sauce citron
Gratin de courgettes fraîches BIO
Fromage blanc nature
Tarte au flan

Céleri BIO remoulade aux raisins secs
Filet de poisson sauce corail
Petits pois au jus
Yaourt mystère
Gâteau chocolat et son aliment mystère

VENDREDI

Chou blanc BIO mayonnaise
Cube de poisson sauce basquaise
Purée de pommes de terre
Bûchette mélangée
Compote pommes cassis

Velouté de légumes du chef
Lasagnes bolognaise
Vache picon
Fruits BIO de saison

Potage de légumes et son aliment mystère
Gratin de pâtes béchamel mystère du chef
Mimolette
Flan vanille

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

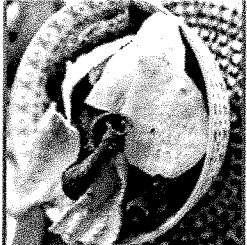
VENDREDI

CHIPS D'ÉPÉCHES DE LÉGUMES

recette anti-gaspi
Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !

10M de tonnes d'aliments sont jetées par an. Pour limiter ce gaspillage, voici une idée de recette à faire chez vous

CHIPS D'ÉPÉCHES DE LÉGUMES



Ingrédients :

- Planchettes de légumes
- Huile d'olive
- Épices de votre choix : paprika, curry, herbes de...
- Sel

Préparation :

- Laver les légumes
- Couper les légumes en planchettes
- Mélanger un peu d'huile d'olive avec les épices
- Enrober les légumes

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !

