

MENUS 4 SAISONS | DU 1 SEPTEMBRE 2025 AU 28 SEPTEMBRE 2025

Scolaire 30B - Déjeuner

Du 01 sept. au 07 sept.

Du 08 sept. au 14 sept.

Du 15 sept. au 21 sept.

Du 22 sept. au 28 sept.

LUNDI

Salade iceberg
Poisson pané
Frites
Tartare ail et fines herbes
Compote de pommes BIO
Ketchup (dosette)

MARDI

Concombre vinaigrette
Tajine de poulet au citron
Semoule BIO safranée
Tomme du Trièves
Crème à la vanille

MERCREDI

JEUDI

Pastèque
Saucisse de Toulouse *
Coquillettes BIO
Yaourt nature
Gâteau basque

VENDREDI

Macédoine Mayonnaise
Tarte chèvre tomate fraîche
Poêlée de courgettes fraîches persillées
Emmental BIO
Fruit de saison

Carottes râpées BIO
Paupiette de veau au jus
Purée de pommes de terre
Yaourt de la ferme du Chambon
Fruit de saison

Salade de perles
Croq veggie à la tomate
Ratatouille du chef
Chanteneige BIO
Compote de pommes bananes

Taboulé BIO du chef
Cordon bleu
Brocolis à la béchamel
Canembert
Fian vanille nappé caramel

Salade de pommes de terre
Filet de poisson meunière
Poêlée de courgettes fraîches persillées
Mimolette
Fruits BIO de saison

Betteraves BIO en salade
Filet de lieu sauce ciboulette
Pommes vapeur
Fromage blanc nature
Fruit de saison

Salade de blé à l'orientale
Quenelles BIO sauce blanche
Epinards hachés à la crème
Cantal AOP
Purée pomme fraise

Betteraves BIO en salade
Penne à la carbonara
Saint nectaire AOP
Fruit de saison

Duo de céleri BIO et carottes BIO
rémoulade
Parmentier végétal
Fromage fondu le carré
Raisin

Salade de haricots blancs
Rôti de porc aux herbes
Ratatouille du chef
Vache picon
Fruits BIO de saison

Tomates fraîches BIO rondelle
Calamars à la romaine
Petits pois au jus
Petit suisse sucré
Gâteau noix de coco du chef

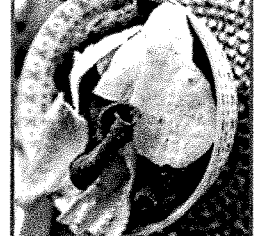
Pico de gallo (tomates, oignons, coriandre, citron)
La mole poblano (volaille en sauce)
Riz BIO
Yaourt de la ferme du Chambon
Le pastel de tres leche

Concombre vinaigrette
Sauté de boeuf sauce paprika
Semoule BIO
Yaourt aromatisé
Gâteau du chef aux pépites de chocolat

RECETTE ANTI-CANCER
Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !

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

CHIPS DÉPLUCHÉS DE LÉGUMES



Ingrédients :
• Épluchures de légumes
• Huile d'olive
• Épices de votre choix : paprika, curcuma, herbes, etc.
• Sel

Préparation :
• Mettre les épluchures dans un panier à légumes et les laver à l'eau courante.
• Sécher les légumes.
• Couper les légumes en fines lamelles.
• Faire sécher les légumes dans un four à 150°C pendant 20 minutes.

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !

