



Menu standard - Déjeuner

Du 21 oct. au 27 oct.

Du 28 oct. au 03 nov.

LUNDI

Salade de choux fleur vinaigrette
Sauce carbonara aux lardons *
Macaronis **BIO** et fromage râpé
Flan chocolat



Salade de pâtes **BIO**
Croq veggie à la tomate
Purée de pois cassés
Compote pomme banane



MARDI

Friand au fromage
Omelette **BIO** du chef
Jeunes carottes au jus
Fruit **BIO** de saison *



Sauté de boeuf sauce tomate
Pommes vapeur
Petit suisse sucré
Fruit **BIO** de saison *



MERCREDI

Paupiette de veau au jus
Boulghour **BIO**
Lou mirabel
Fruit **BIO** *



Coleslaw **BIO** du chef
Filet de colin sauce ciboulette
Riz camarguais **BIO**
Flan vanille nappé caramel



JEUDI

Betteraves **BIO** en salade
Calamars à la romaine et citron
Pommes noisettes
Compote pomme vanille du chef



Velouté de potiron du chef
Parmentier de courges
(Purée de courge + viande hachée)
Gâteau à l'orange du chef



VENREDI

Blanquette de volaille à l'ancienne
Haricots verts persillés
Yaourt nature **BIO** *
Gâteau du chef aux pommes



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 :

- 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 !





Menu sans viande - Déjeuner

Du 21 oct. au 27 oct.

Du 28 oct. au 03 nov.

LUNDI

Salade de choux fleur vinaigrette
Sauce mexicaine végétarienne
Macaronis **BIO** et fromage râpé
Flan chocolat



Salade de pâtes **BIO**
Croq veggie à la tomate
Purée de pois cassés
Compote pomme banane



MARDI

Friand au fromage
Omelette **BIO** du chef
Jeunes carottes au jus
Fruit **BIO** de saison *



Haricots rouges à la tomate
Pommes vapeur
Petit suisse sucré
Fruit **BIO** de saison *



MERCREDI

Potée végétale
Boulghour **BIO**
Lou mirabel
Fruit **BIO** *



Coleslaw **BIO** du chef
Filet de colin sauce ciboulette
Riz camarguais **BIO**
Flan vanille nappé caramel



JEUDI

Betteraves **BIO** en salade
Calamars à la romaine et citron
Pommes noisettes
Compote pommes vanille du chef



Velouté de potiron du chef
Pavé fromager
Purée de courge
Gâteau d u chef à l'orange



VENDREDI

Filet de colin sauce crème
Haricots verts persillés
Yaourt nature **BIO** *
Gâteau du chef aux pommes



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 :

- 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 !

* Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles.

