



Menu standard - Déjeuner

Du 04 nov. au 10 nov.

Du 11 nov. au 17 nov.

Du 18 nov. au 24 nov.

Du 25 nov. au 01 déc.

LUNDI

Hachis parmentier du chef
(purée de pomme de terre + viande hachée)
Fromage blanc aromatisé
Fruit **BIO** de saison *



Crêpe au fromage
Stifado de boeuf
Choux fleurs persillés
Yaourt nature



Salade mexicaine (haricots blanc et rouges, maïs)
Crique au cantal
Epinards hachés et croûtons
Fruit **BIO** de saison *

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 !



MARDI

Salade de lentilles
Nugget's de volaille et ketchup
Beignets de choux fleurs
Compote de poires **BIO**



Macédoine mayonnaise
Tortellini épinards sauce tomate et râpé
Flan chocolat

Salade de saison
Filet de poisson sauce provençale
Blé **BIO**
Compote pomme banane



Aiguillettes de poulet aux olives
Semoule **BIO**
Tomme blanche
Flan vanille nappé caramel



MERCREDI

Céleri râpé **BIO** sauce rémoulade
Sauce carbonara aux lardons *
Macaronis **BIO** et fromage râpé
Flan vanille nappé caramel



Colombo de volaille
Potatoes
Petit suisse sucré
Compote de pommes **BIO**



Paupiette de veau sauce forestière
Haricots verts **BIO** à l'ail
Gouda
Gâteau aux pépites de chocolat du chef



Friand au fromage
Filet de colin sauce oseille
Carottes **BIO** persillées
Fruit **BIO** de saison *



JEUDI

Filet de colin sauce julienne
Semoule **BIO**
Plateau de fromages
Banane



Taboulé **BIO** du chef
Poisson pané et citron
Carottes fraîches persillées
Fruit de saison



Potage crécy **BIO**
Sauce carbonara aux lardons *
Gratin de crozets
Fruit de saison



Velouté de légumes **BIO**
Boulettes de bœuf au jus
Penne regate
Compote de poires



VENDREDI

Salade verte **BIO**
Omelette du chef
Petit pois à l'étuvé
Gâteau aux amandes et coco



Chou blanc **BIO** en salade
Saucisse de Lozère *
Aligot
Fruit **BIO** de saison *



Betteraves **BIO** en salade
Tortillas pomme de terre et oignons
Gratin de brocolis
Crème à la vanille



Salade de saison
Cordon bleu
Courge en béchamel
Gâteau du chef aux pommes





MENUS '4 SAISONS' | DU 02 DÉCEMBRE 2024 AU 22 DÉCEMBRE 2024

Menu standard - Déjeuner

Du 02 déc. au 08 déc.

Du 09 déc. au 15 déc.

Du 16 déc. au 22 déc.

LUNDI

Sauté de boeuf aux oignons
Riz camarguais
Brie
Fruit de saison



Salade de pois chiches nature
Omelette au fromage maison
Epinards hachés et croûtons
Yaourt nature **BIO** *

Céleri râpé **BIO** sauce rémoulade
Sauté de volaille au curry
Coquillettes **BIO**
Fruit **BIO** de saison *



MARDI

Crêpe au fromage
Picoussel nature du chef
Haricots verts persillés
Fruit **BIO** de saison *



Radis et beurre
Boulettes de bœuf au jus
Semoule **BIO**
Compote pomme du chef



Salade de blé **BIO**
Rôti de porc * sauce 4 épices
Choux fleurs persillés
Fromage blanc **BIO** *



MERCREDI

Céleri râpé **BIO** sauce rémoulade
Sauté de volaille aux olives
Purée de pommes de terre
Compote pomme framboise



Salade verte **BIO**
Rôti de Volaille au Jus
Haricots verts **BIO** persillés
Tarte au flan



Velouté de légumes du chef
Filet de Colin sauce Armoricaïne
Tagliatelles
Dessert de Noël maison
Clémentine **BIO** * et papillotes



JEUDI

Velouté d'épinards **BIO**
Calamars à la romaine et citron
Gratin de poireaux et pommes de terre
Crème dessert **BIO**



Chipolatas au jus
Lentilles mijotées aux oignons
Emmental
Fruit **BIO** de saison *



Feuilleté au chèvre
Rôti de boeuf sauce forestière
Pommes pins
Buche de Noël au spéculos
Clémentine **BIO** *et papillotes



VENDREDI

Carottes râpées vinaigrette
Colombo de porc
Choux fleurs persillés
Gâteau du chef aux brisures d'oréo



Salade de pâtes **BIO**
Filet de poisson sauce provençale
Tagliatelles de carottes
Crème au chocolat



Taboulé
Aiguillettes panée de blé et emmental
Haricots beurre à l'ail
Fruit de saison



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.





Menu sans viande - Déjeuner

Du 04 nov. au 10 nov.

Du 11 nov. au 17 nov.

Du 18 nov. au 24 nov.

Du 25 nov. au 01 déc.

LUNDI

Aiguillettes panée de blé et emmental
Purée de pommes de terre
Fromage blanc aromatisé
Fruit **BIO** de saison*



Crêpe au fromage
Omelette aux fines herbes
Choux fleurs persillés
Yaourt nature



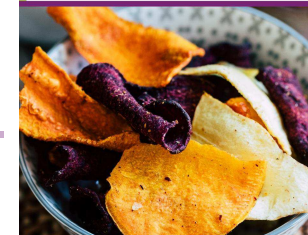
Salade mexicaine (haricots blanc et rouges, maïs)
Crique au cantal
Epinards hachés et croûtons
Fruit **BIO** de saison*

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 !



MARDI

Salade de lentilles
Tortillas pomme de terre et oignons
Beignets de choux fleurs
Compote de poires **BIO**



Macédoine mayonnaise
Tortellini épinards sauce tomate et râpé
Flan chocolat

Salade de saison
Filet de poisson sauce provençale
Blé **BIO**
Compote pomme banane



Haricots rouges à la tomate
Semoule **BIO**
Tomme blanche
Flan vanille nappé caramel



MERCREDI

Céleri râpé **BIO** sauce rémoulade
Nuggets végétal
Macaronis **BIO** et fromage râpé
Flan vanille nappé caramel



Pané de blé fromage et épinards
Potatoes
Petit suisse sucré
Compote de pommes **BIO**



Aiguillettes panée de blé et emmental
Haricots verts **BIO** à l'ail
Gouda
Gâteau aux pépites de chocolat du chef



Friand au fromage
Filet de colin sauce oseille
Carottes **BIO** persillées
Fruit **BIO** de saison*



JEUDI

Filet de colin sauce julienne
Semoule **BIO**
Plateau de fromages
Banane



Taboulé **BIO** du chef
Poisson pané et citron
Carottes fraîches persillées
Fruit de saison



Potage crécy **BIO**
Nuggets végétal
Gratin de crozets + fromage à tartiflette
Fruit de saison



Velouté de légumes **BIO**
Omelette aux fines herbes
Penne regate
Compote de poires



VENDREDI

Salade verte **BIO**
Omelette du chef
Petit pois à l'étuve
Gâteau aux amandes et coco



Chou blanc **BIO** en salade
Galette végétale
Aligot
Fruit **BIO** de saison*



Betteraves **BIO** en salade
Tortillas pomme de terre et oignons
Gratin de brocolis
Crème à la vanille



Salade de saison
Pavé fromager
Courge en béchamel
Gâteau du chef aux pommes





Menu sans viande - Déjeuner

Du 02 déc. au 08 déc.

Du 09 déc. au 15 déc.

Du 16 déc. au 22 déc.

LUNDI

Lentilles sauce Tex Mex
Riz camarguais
Brie
Fruit de saison



Salade de pois chiches nature
Omelette au fromage maison
Epinards hachés et croûtons
Yaourt nature **BIO***



Céleri râpé **BIO** sauce rémoulade
Pané de blé fromage et épinards
Coquillettes **BIO**
Fruit **BIO** de saison*



MARDI

Crêpe au fromage
Picoussel nature du chef
Haricots verts persillés
Fruit **BIO** de saison*



Radis et beurre
Curry de pois chiches
Semoule **BIO**
Compote de pommes du chef



Salade de blé **BIO**
Omelette aux oignons
Choux fleurs persillés
Fromage blanc **BIO***



MERCREDI

Céleri râpé **BIO** sauce rémoulade
Boulettes tomate mozzarella
Purée de pommes de terre
Compote pomme framboise



Salade verte **BIO**
Nuggets végétal
Haricots verts **BIO** persillés
Tarte au flan



Velouté de légumes du chef
Filet de Colin sauce Armoricaïne
Tagliatelles
Dessert de Noël maison
Clémentine **BIO*** et papillotes



JEUDI

Velouté d'épinards **BIO**
Calamars à la romaine et citron
Gratin de poireaux et pommes de terre
Crème dessert **BIO**



Riz camarguais
Lentilles mijotées aux oignons
Emmental
Fruit **BIO** de saison*



Feuilleté au chèvre
Samoussa de légumes
Pommes pins
Buche de Noël au spéculos
Clémentine **BIO*** et papillotes

VENDREDI

Carottes râpées vinaigrette
Aiguillettes panée de blé et emmental
Choux fleurs persillés
Gâteau du chef aux brisures d'oréo



Salade de pâtes **BIO**
Filet de poisson sauce provençale
Tagliatelles de carottes
Crème au chocolat



Taboulé
Aiguillettes panée de blé et emmental
Haricots beurre à l'ail
Fruit de saison



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.





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
Boullghour **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.





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 !

