

MENUS '4 SAISONS' | DU 04 NOVEMBRE 2024 AU 01 DÉCEMBRE 2024 |

Scolaire 1Bio jour - 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

Salade de choux fleurs **BIO**
Lasagnes bolognaise
Petit Moulé Nature
Compote pomme abricot



MARDI

Betteraves en salade
Gratin de céréales et petits légumes (plat complet végétarien)
Yaourt halloween
Fruit de saison



Salade de perles
Filet de poisson meunière
Petits pois au jus
Camembert **BIO**
Fruit de saison



Salade verte
Emincé de volaille basquaise
Semoule **BIO**
Yaourt aromatisé
Fruit de saison



Carottes râpées **BIO**
Aiguillettes de poulet au thym
Flageolets au jus
Petit suisse sucré
Fruit de saison



MERCREDI

JEUDI

Potage parmentier
Jambon blanc
Haricots verts **BIO** persillés
Bûchette mélangée
Fruit de saison



Macédoine mayonnaise
Lasagnes de légumes
Yaourt nature **BIO** Local (vrac)
Beignet au chocolat



Velouté de légumes du chef
Croziflette *
Petit suisse aromatisé
Fruit **BIO** de saison



Céleri râpé frais **BIO** rémoulade
Paleron de boeuf VBF sauce tomate
Purée de courges
Yaourt nature **BIO**
Gâteau du chef à la fleur d'oranger



VENDREDI

Duo de choux frais
Filet de colin sauce citron
Riz **BIO**
Fromage blanc nature
Gâteau du chef framboise et speculoos



Salade coleslaw
Sauté de bœuf façon bourguignon
Aligot
Brique de vache
Crème à la vanille



Salade de lentilles aux échalotes
Omelette nature
Epinards hachés **BIO**
Petit Moulé Nature
Gâteau au chocolat du chef



Terrine de campagne *
Blanquette de poisson
Pommes vapeur
Gouda
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 :

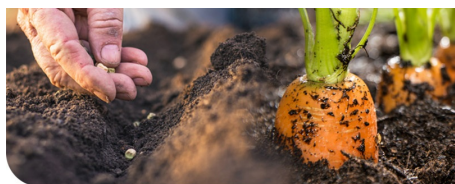
- Epluchures de légumes
- Huile d'olive
- Epices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

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 !





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

Scolaire 1Bio jour - Déjeuner

Du 02 déc. au 08 déc.

Du 09 déc. au 15 déc.

Du 16 déc. au 22 déc.

LUNDI

Salade verte **BIO**
Rôti de porc aux herbes
Lentilles au jus
Yaourt aromatisé
Gâteau basque



Salade de haricots verts **BIO**
Chipolatas au jus
Potatoes
Tartare ail et fines herbes
Compote de pommes bananes



Macédoine mayonnaise
Brandade de poisson du chef
Vache picon
Fruit **BIO** de saison



MARDI

Salade de pépinettes
Cordon bleu
Epinards hachés **BIO**
Chanteneige **BIO**
Fruit de saison



Taboulé
Filet de colin sauce citron
Brocolis à la béchamel
Verchicors **BIO**
Crème onctueuse au chocolat



Carottes râpées **BIO** au citron
Sauté de bœuf au jus
Semoule **BIO**
Bûchette mélangée
Compote de pommes



MERCREDI

JEUDI

Coleslaw **BIO** du chef
Filet de colin sauce crème
Gratin de pommes de terre façon Dauphinois
Cantal AOP
Fruit de saison



Chou blanc **BIO** mayonnaise
Emincé de volaille au jus
Purée aux 3 légumes
Tomme blanche
Gâteau noix de coco du chef



Pâté en croûte Richelieu
Pointes d'aiguillettes sauce aux marrons
Pommes Duchesse
Dessert de Noël
Clémentine et gourmandise de Noël



VENDREDI

Velouté de légumes du chef
Chili sin carne
Riz **BIO**
Yaourt de la ferme du Chambon
Donuts



Velouté de courges
Macaroni **BIO** à la bolognaise végétale
BIO
Yaourt nature
Fruit de saison



Salade de pâtes tricolores
Crêpe au fromage
Epinards hachés **BIO**
Edam
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 !

