

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

Menu scolaire 1 Bio jour - 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)

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

Taboulé BIO du chef
Cordon bleu
Brocolis à la béchamel
Camembert
Flan vanille nappé caramel

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

MARDI

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

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

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

Salade de blé au pistou
Quenelles BIO sauce blanche
Epinards hachés à la crème
Cantal AOP
Purée pomme fraise

CHIPS DÉPANCHÉS DE LÉGUMES



Ingédients :
• Épluchures de légumes
• Huile d'olive
• Épices de votre choix : paprika, curcun, herbes, ail.
• Sel

JEUDI

Pastèque
Saucisse de Toulouse *
Coquillettes BIO
Yaourt nature
Gâteau basque

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

VENDREDI

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

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



PLUS QU'À VOUS RÉGALER !

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU

LOCAL

DU CHEF

LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS

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

Menu scolaire 1 Bio jour - 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 Sauré de bœuf sauce indienne Purée de patate douce Chantrelle BIO Compote incognipots HVE	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'ÉPILUCHURES DE LÉGUMES Préparation : • Épluchures de légumes • Huile d'olive • Épices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail... • Sel PLUS QU'À VOUS RÉGALER !
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	