

MENUS '4 SAISONS' | DU 2 NOVEMBRE 2026 AU 29 NOVEMBRE 2026 |

Menu scolaire Bio semaine - Déjeuner

	Du 02 nov. au 08 nov.	Du 09 nov. au 15 nov.	Du 16 nov. au 22 nov.	Du 23 nov. au 29 nov.
LUNDI	Salade de choux fleur vinaigrette Lasagnes bolognaise Vache qui rit BIO Compote pomme abricot	Salade de perles Omelette Poêlée bretonne (brocolis, choux fleurs) Camembert BIO Fruit	Macédoine Mayonnaise Lasagnes de légumes Tomme givrée BIO de Haute-Loire Flan chocolat	Céleri râpé frais rémoulade Tajine de poulet au citron Semoule BIO Yaourt nature BIO Fruit
MARDI	Betteraves BIO en salade Crèmeux de lentilles HVE et patate douce au cheddar fondant Yaourt aromatisé noix de coco (ferme Désiris) Fruit	Taboulé Filet de poisson meunière Petits pois au jus Gouda Purée de Pommes BIO	Salade de blé au pistou Calamars à la romaine Duo de haricots beurre et verts Petit Moulé Nature Fruit	Maïs en salade Pavé fromager Courgettes béchamel Camembert BIO Crème caramel (Ferme du Chambon)
MERCREDI				
JEUDI	Salade de pommes de terre Sauté de porc forestier Haricots verts persillés Bûchette mélangée Fruit BIO de saison	Salade coleslaw Sauté de bœuf façon bourguignon Purée de pommes de terre Chanteneige BIO Crème vanille (ferme du Chambon)	Velouté de légumes du chef Jambon blanc* Gratin de crozets Petit suisse aromatisé Fruit BIO de saison	Salade iceberg Rissollette de veau Purée de courges et pommes de terre Fromage blanc (ferme du Chambon) Tarte au flan
VENDREDI	Duo de choux frais Filet de colin sauce citron Riz BIO Fromage blanc nature Gâteau du chef framboise et speculoos	Salade verte fraîche Raviolis au basilic et emmental BIO sauce crème (local) Yaourt nature BIO Gâteau basque	Carottes râpées BIO Sauté de volaille aux chataignes Poêlée de pommes de terre et topinambourg Fromage blanc (ferme du Chambon) Cocktail de fruits rouge Galettes St Michel	Terrine de campagne * Blanquette de poisson Pâtes BIO Tartare ail et fines herbes 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 30 NOVEMBRE 2026 AU 20 DÉCEMBRE 2026 |

Menu scolaire Bio semaine - Déjeuner

Du 30 nov. au 06 déc.

Du 07 déc. au 13 déc.

Du 14 déc. au 20 déc.

LUNDI

Salade verte
Rôti de porc aux herbes*
Lentilles au jus
Yaourt **BIO** à la vanille
Gâteau basque



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



Céleri râpé sauce cocktail
Accras de poisson
Petits pois au jus
Chanteneige **BIO**
Fruit **BIO** de saison



MARDI

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



Taboulé
Filet de colin sauce oseille
Brocolis à la béchamel
Fourme d'Yssingeaux
Crème onctueuse au chocolat



Salade iceberg
Raviolis aux lentilles carottes **BIO** sauce
crème (local)
Camembert **BIO**
Compote de pommes



MERCREDI

JEUDI

Coleslaw **BIO** du chef
Moules à la crème
Frites
Cantal AOP
Fruit



Chou blanc **BIO** mayonnaise
Sauté de volaille au jus
Purée aux 3 légumes
Tomme blanche
Gâteau du chef aux myrtilles



VENDREDI

Betteraves **BIO** en salade
Gnocchis sauce tomate, basilic et fromage
Yaourt de la ferme du Chambon
Cake au Daim du chef



Velouté de courges
Macaroni **BIO** à la bolognaise végétale **BIO**
Petit suisse **BIO** aromatisé
Ananas frais



Macédoine Mayonnaise
Lasagnes bolognaise
Yaourt HVE aromatisé fraise (ferme du Chambon)
Fruit



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 :

- Épluchures de légumes
- Huile d'olive
- Épices 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 !

