



Scolaire 30B - Déjeuner

Du 02 sept. au 08 sept.

Du 09 sept. au 15 sept.

Du 16 sept. au 22 sept.

Du 23 sept. au 29 sept.

LUNDI

Salade iceberg  
Poisson pané  
Frites  
Tartare ail et fines herbes  
Compote de pommes **BIO**  
Ketchup (flacon)



Concombre **BIO** frais façon Tzatziki  
Goulash Hongroise  
Purée de pommes de terre  
Yaourt de la ferme du Chambon  
Fruit **BIO** de saison



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



Salade de choux fleurs **BIO**  
Filet de lieu sauce ciboulette  
Pommes vapeur  
Fromage blanc nature  
Fruit de saison



MARDI

Pastèque  
Tajine de volaille aux 4 épices  
Semoule **BIO** safranée  
Tomme du Trièves **BIO**  
Crème à la vanille



Salade de perles  
Croq veggie à la tomate  
Ratatouille du chef  
P'tit cottentin nature  
Compote de pommes bananes



Salade de pommes de terre  
Filet de poisson meunière  
Courgettes fraîches **BIO** persillées  
Mimolette  
Fruit de saison



Salade de blé à l'orientale  
Quenelles **BIO** sauce blanche  
Epinards hachés **BIO**  
Cantal AOP  
Purée pomme fraise



MERCREDI

JEUDI

Concombres frais à la ciboulette  
Jambon blanc  
Coquillettes **BIO**  
Petit suisse **BIO** aromatisé  
Gâteau basque



Betteraves **BIO** en salade  
Penne à la carbonara  
Saint nectaire  
Fruit de saison



Salade de tomates aux échalotes  
Tarte chèvre tomate fraîche  
Salade verte (accompagnement)  
Fromage fondu le carré  
Compote de pêches



Salade de haricots blancs  
Rôti de porc aux herbes  
Ratatouille du chef  
Vache picon  
Fruit **BIO** de saison



VENDREDI

Macédoine mayonnaise  
Rigolo au fromage  
Poêlée de courgettes fraîches persillées  
Emmental **BIO**  
Fruit de saison



Carottes **BIO** râpées vinaigrette  
Calamar à la romaine  
Petits pois au jus  
Petit suisse sucré  
Gâteau noix de coco du chef



Céleri râpé frais rémoulade  
Chili con carne  
Riz **BIO**  
Fromage blanc aromatisé  
Raisin



Concombre vinaigrette  
Sauté de boeuf au paprika  
Semoule **BIO**  
Yaourt de la ferme du Chambon  
Gâteau aux pépites de chocolat du chef



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 !





Scolaire 30B - Déjeuner

Du 30 sept. au 06 oct.

Du 07 oct. au 13 oct.

Du 14 oct. au 20 oct.

LUNDI

Salade iceberg  
Paupiette de veau à la moutarde  
Lentilles au jus  
Emmental **BIO**  
Crème au Caramel



Taboulé **BIO** du chef  
Rôti de volaille à la moutarde  
Petits pois **BIO** au jus  
Petit suisse **BIO** aromatisé  
Fruit de saison



Salade de blé à l'orientale  
Pavé fromager  
Choux fleurs persillés  
Fromage blanc **BIO**  
Fruit de saison  
Flocon d'avoine



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



Céleri râpé frais **BIO** rémoulade au sésame  
Sauté de porc au miel  
Lentilles au jus  
Chanteneige  
Compote de poires



MERCREDI

JEUDI

Velouté de potiron du chef  
Ravioli ricotta épinards **BIO** sauce tomate  
Yaourt nature **BIO**  
Fruit **BIO** de saison



Tomate en salade  
Filet de lieu sauce citron  
Gratin de courgettes fraîches **BIO**  
Fromage blanc nature  
Tarte au flan



Cake courge fromage graine de courges du chef  
Filet de poisson sauce corail  
Petits pois au jus  
Yaourt nature **BIO**  
Barre de céréale aux fruits rouges



VENREDI

Chou blanc **BIO** mayonnaise  
Cube de poisson MSC sauce basquaise  
Purée de pommes de terre  
Bûchette mélangée  
Compote pommes cassis



Velouté de légumes du chef  
Lasagnes bolognaise  
Vache picon  
Fruit **BIO** de saison



Salade de mâche graines de tournesol vinaigrette aux agrumes  
Sauté de bœuf sauce indienne  
Riz 3 couleurs  
Gouda au Cumin  
Flan vanille



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 !

