



Menu scolaire 30b - 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
Vache qui rit **BIO**
Compote pomme abricot



MARDI

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



MERCREDI

JEUDI

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



VENDREDI

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



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 nature **BIO**
Fruit de saison



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



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



Carottes râpées **BIO**
Aiguillettes de poulet au thym
Flageolets au jus
Fromage blanc nature **BIO** Local (vrac)
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 !





Menu scolaire 30b - 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
Chanteneige **BIO**
Fruit **BIO** de saison



MARDI

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



Menu 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
Petit suisse **BIO** aromatisé
Fruit de saison



Salade de boulghour **BIO**
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 !

