

MENUS '4 SAISONS' | DU 1 DÉCEMBRE 2025 AU 21 DÉCEMBRE 2025 |

Sco 5C EGALIM - Déjeuner

Du 01 déc. au 07 déc.

Du 08 déc. au 14 déc.

Du 15 déc. au 21 déc.

LUNDI

Salade coleslaw **BIO**
Steak haché sauce forestière
Torti **BIO**
Bûchette mélangée
Fruits **BIO** de saison



Salade de blé **BIO**
Calamars à la romaine
Haricots verts **BIO** persillés
Mimolette
Fruit



Chou blanc frais vinaigrette
Emincé de volaille au miel
Semoule **BIO**
Camembert
Fruits **BIO** de saison



MARDI

Salade de haricots verts **BIO**
Picoussel sauce tomate
Pommes vapeur
Chanteneige
Flan chocolat



Salade de perles
Boulettes de boeuf sauce tomate
Carottes fraîches **BIO** vichy
Yaourt nature
Compote pomme fraise



Salade verte fraîche
Hachis parmentier
Tartare nature
Fruit



VÉGÉTARIEN

MERCREDI

Cake au fromage
Sauté de volaille aux olives
Brocolis meunière
Petit suisse **BIO** aromatisé
Compote pomme pêche



Salade iceberg
Choucroute Alsacienne
Pommes de terre nature
Munster AOP
Flan vanille nappé caramel



Macédoine Mayonnaise
Poisson meunière
Chou romanesco à la crème
Fromage blanc **BIO** d'Adèle
Margotine noisette cacao "Mistral"



JEUDI

Salade iceberg
Filet de poisson sauce crème
Gratin de poireaux frais et pommes de terre
Emmental **BIO**
Fruits **BIO** de saison



Velouté de légumes du chef
Gratin de pâtes à la cancoillotte et dés de volaille
Fromage blanc aromatisé
Fruits **BIO** de saison



Gougères au fromage
Noisettes de poulet sauce pain d'épices
Mulot et Petitjean
Pommes Duchesse
Clémentine et Escargot de Bourgogne
Bûche de Noël maison



VENREDI

Velouté de patate douce du chef
Cannelonis à la tomate
Yaourt **BIO** d'Adèle
Gâteau du chef au yaourt



Betteraves **BIO** en salade
Mafé aux haricots rouges **BIO**
Pont L'Eveque AOP
Tarte au flan



Céleri sauce fromage blanc
Quenelles **BIO** à la sauce tomate
Coquillettes
Saint paulin
Compote pomme framboise



VÉGÉTARIEN

VÉGÉTARIEN

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 !

