

MENUS '4 SAISONS' | DU 3 NOVEMBRE 2025 AU 30 NOVEMBRE 2025 |

Scolaire 30B - Déjeuner

Du 03 nov. au 09 nov.

Du 10 nov. au 16 nov.

Du 17 nov. au 23 nov.

Du 24 nov. au 30 nov.

LUNDI

Salade de choux fleurs **BIO**
Lasagnes bolognaise
Vache qui rit **BIO**
Compote de poire

🌱
🌱
🌱
🌱

Salade de perles
Filet de poisson meunière
Petits pois au jus
Camembert **BIO**
Fruit

🌱
🌱
🌱
🌱

Salade de blé au pistou
Calamars à la romaine
Carottes **BIO** à la crème **BIO**
Verchicors
Flan chocolat

🌱
🌱
🌱
🌱

Céleri râpé frais **BIO** rémoulade
Aiguillettes de poulet au thym
Haricots blanc à la tomate
Fromage blanc nature **BIO** Local (vrac)
Fruit

🌱
🌱
🌱
🌱

MARDI

Betteraves **BIO** en salade
Hachis de lentilles HVE et patate douce
Yaourt aromatisé noix de coco (ferme)
Désirés
Fruit

🌱
🌱
🌱
🌱

Salade verte
Emincé de volaille basquaise
Semoule **BIO**
Petit Moulé Nature
Fruit

🌱
🌱
🌱
🌱

Salade iceberg
Tarte au fromage fraîche
Poireaux frais et Pommes de terre
béchamel
Camembert **BIO**
Crème caramel (Ferme du Chambon)

🌱
🌱
🌱
🌱

MERCREDI

Salade de pommes de terre
Rôti de porc à la moutarde
Haricots verts **BIO** persillés
Bûchette mélangée
Fruits **BIO** de saison

🌱
🌱
🌱
🌱

Salade coleslaw
Sauté de bœuf façon bourguignon
Purée de pommes de terre
Chanteneige **BIO**
Crème à la vanille

🌱
🌱
🌱
🌱

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

🌱
🌱
🌱
🌱

Carottes râpées **BIO**
Rissollette de veau
Purée de courges
Yaourt nature **BIO**
Tarte au chocolat

🌱
🌱
🌱
🌱

JEUDI

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

🌱
🌱
🌱
🌱

Macédoine Mayonnaise
Ravioli aux légumes
Yaourt nature **BIO** Local (vrac)
Beignet au chocolat

🌱
🌱
🌱
🌱

Carottes râpées et coriande
Curry de légumes doux (lait de coco, patate douce, carotte, pois chiches)
Riz **BIO** du plat complet
Yaourt nature **BIO**
Gâteau noix de coco du chef

🌱
🌱
🌱
🌱

Terrine de campagne *
Blanquette de poisson
Pâtes **BIO**
Tartare ail et fines herbes
Fruits **BIO** de saison

🌱
🌱
🌱
🌱

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !



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

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



DU CHEF



LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS

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

Scolaire 30B - Déjeuner

Du 01 déc. au 07 déc.	Du 08 déc. au 14 déc.	Du 15 déc. au 21 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 Pommes campagnardes Tartare ail et fines herbes Compote de pommes bananes	Macédoine Mayonnaise Brandade de poisson du chef Chanteneige BIO Fruits BIO de saison
MARDI	Salade de pépinettes Cordon bleu Epinards hachés BIO Chanteneige BIO Fruits BIO de saison	Taboulé Filet de colin sauce citron Brocolis à la béchamel Carré du Trièves BIO Crème onctueuse au chocolat	Salade de boughour BIO Crêpe au fromage Epinards hachés 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	Chou blanc BIO mayonnaise Emincé de volaille au jus Purée aux 3 légumes Tomme blanche Gâteau du chef aux myrtilles	
VENDREDI	Betteraves en salade Mafé aux haricots rouges BIO 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 Fruit	Carottes râpées BIO Sauté de bœuf au jus Coquillettes BIO Edam Fruit

Recette anti-gaspi
Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !

TOM de tomates d'aliments sont jetés par an. Pour limiter ce gaspillage, voici une idée de recette à faire chez vous :

CHIPS D'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES

Ingédients :

- 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

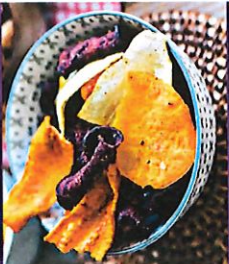
PLUS QU'À VOUS RÉGALER !





BIEN MANGER en restauration collective
C'est possible !

MENUS '4 SAISONS' | DU 3 NOVEMBRE 2025 AU 30 NOVEMBRE 2025 |

Scolaire 30B s/viande - Déjeuner						
Du 03 nov. au 09 nov.		Du 10 nov. au 16 nov.		Du 17 nov. au 23 nov.		
Du 24 nov. au 30 nov.						
LUNDI	Salade de choux fleurs BIO Lasagnes au saumon Vache qui rit BIO Compote de poire	Salade de perles Filet de poisson meunière Petits pois au jus Camembert BIO Fruit	Salade de blé au pistou Calamars à la romaine Carottes BIO à la crème BIO Verchicors Flan chocolat	Céleri râpé frais BIO rémoulade Galette de quinoa à la provençale Haricots blanc à la tomate Fromage blanc nature BIO Local (vrac) 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'ÉPILUCHURES DE LÉGUMES  Ingédients : - 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 ! 	
MARDI	Betteraves BIO en salade Hachis de lentilles HVE et patate douce Yaourt aromatisé noix de coco (ferme Désiris) Fruit	Salade verte Chakalaka (h.blancs, pois chiches, légumes) Semoule BIO Petit Moullé Nature Fruit	Salade iceberg Tarte au fromage fraîche Poireaux frais et Pommes de terre béchamel Camembert BIO Crème caramel (Ferme du Chambon)			
MERCREDI						
JEUDI	Salade de pommes de terre Oeufs durs BIO piperade Haricots verts BIO persillés Bûchette mélangée Fruits BIO de saison	Salade coleslaw Filet de poisson sauce paprika Purée de pommes de terre Chanteneige BIO Crème à la vanille	Velouté de légumes du chef Omelette nature Gratin de crozets au fromage à tartiflette Petit suisse aromatisé Fruits BIO de saison	Carottes râpées BIO Nuggets végétal Purée de courges Yaourt nature BIO Tarte au chocolat		
VENDREDI	Duo de choux frais Filet de colin sauce citron Riz BIO Fromage blanc nature Gâteau du chef framboise et speculoos	Macédoine Mayonnaise Ravioli aux légumes Yaourt nature BIO Local (vrac) Beignet au chocolat	Carottes râpées et coriande Curry de légumes doux (lait de coco, patate douce, carotte, pois chiches) Riz BIO du plat complet Yaourt nature BIO Gâteau noix de coco du chef	Oeuf dur mayonnaise Blanquette de poisson Pâtes BIO Tartare ail et fines herbes Fruits BIO de saison		

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU

LOCAL

DU CHEF

LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS

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

Scolaire 30B s/viande - Déjeuner

Du 01 déc. au 07 déc.

Du 08 déc. au 14 déc.

Du 15 déc. au 21 déc.

LUNDI	Salade verte BIO Poisson pané Lentilles au jus Yaourt aromatisé Gâteau basque	Salade de haricots verts BIO Pavé fromager Pommes campagnardes Tartare ail et fines herbes Compote de pommes bananes	Macédoine Mayonnaise Brandade de poisson du chef Chanteneige BIO Fruits BIO de saison
MARDI	Salade de pépiniottes Boulettes de blé façon thai Epinards hachés BIO Chanteneige BIO Fruits BIO de saison	Taboulé Filet de colin sauce citron Brocolis à la béchamel Carré du Trièves BIO Crème onctueuse au chocolat	Salade de boughour BIO Crêpe au fromage Epinards hachés BIO Camembert BIO Compote de pommes
MERCREDI	Céleri râpé frais BIO rémoulade Raviolis au saumon à la sauce tomate Emmental BIO Flan vanille	Terrine de légumes Quenelle à la sauce tomate Boulghour BIO Petit suisse sucré Fruit	Salade verte fraîche Filet de poisson meunière Haricots verts BIO persillés Yaourt nature BIO Donuts
JEUDI	Coleslaw BIO du chef Filet de colin sauce crème Gratin de pommes de terre façon Dauphinois Cantal AOP Fruit	Chou blanc BIO mayonnaise Filet de poisson sauce estragon Purée aux 3 légumes Tomme blanche Gâteau du chef aux myrtilles	
VENDREDI	Betteraves en salade Mafé aux haricots rouges BIO 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 Fruit	Carottes râpées BIO Pois chiches et légumes couscous Coquillettes BIO Edam Fruit

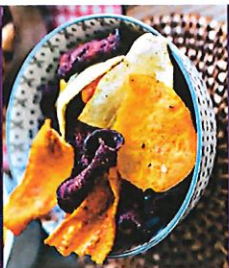
Recette anti-gaspi'

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
- Ajuster l'assaisonnement
- Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout
- Enfourner 15 min à 200°C

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !



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

Ingredients :

- Épluchures de légumes
- Huile d'olive
- Épices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

Préparation :

- Rincer les épluchures
- Apaiser l'assaisonnement
- Apporter un filet d'huile d'olive sur le tout
- Enfourner 15 min à 200°C

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !

