

MENUS '4 SAISONS' | DU 20 OCTOBRE 2025 AU 2 NOVEMBRE 2025 |

Sco 5C EGALIM ARC - Déjeuner

Du 20 oct. au 26 oct.

Du 27 oct. au 02 nov.

LUNDI

Salade de pâtes **BIO**
Sauté de boeuf frais HVE au jus
Carottes sautées aux oignons
Petit suisse sucré
Fruit de saison



Céleri râpé frais rémoulade
Lasagnes bolognaise
Saint nectaire AOP
Compote pomme pêche



MARDI

Salade de chou romanesco
Sauté de volaille à la crème
Riz créole
Gouda
Compote du chef pomme cerise



Salade coleslaw **BIO**
Beignet de salsifis
Lentilles mijotées aux oignons
Petit suisse aromatisé
Gâteau du chef au citron



VÉGÉTARIEN

MERCREDI

Velouté de potiron
Tortellinis ricotta sauce tomate
Rondelé aux Noix
Flan chocolat



Macédoine Mayonnaise
Filet de colin sauce oseille
Semoule **BIO**
Yaourt **BIO** d'Adèle
Fruit de saison



VÉGÉTARIEN

JEUDI

Carottes râpées **BIO** de la légumerie de Dijon
Jambon blanc
Purée de pommes de terre
Vache picon
Fruit de saison



Salade iceberg
Nugget's de volaille
Potatoes et ketchup
Chanteneige **BIO**
Flan vanille nappé caramel



VENDREDI

Salade verte et croûtons
Blanquette de poisson
Choux fleurs persillés
Fromage blanc **BIO** d'Adèle
Gâteau du chef aux pépites de chocolat



Soupe de légumes frais HVE
Parmentier de courges
Emmental **BIO**
Beignet au chocolat



HALLOWEEN

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 !



PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS