

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

Sco 5C EGALIM - Déjeuner

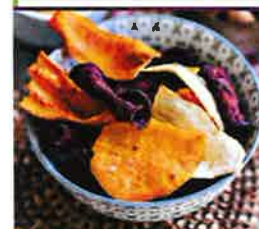
	Du 03 nov. au 09 nov.	Du 10 nov. au 16 nov.	Du 17 nov. au 23 nov.	Du 24 nov. au 30 nov.
LUNDI	Cake au fromage Raviolis de boeuf Vache qui rit BIO Flan vanille nappé caramel	Pâté de foie Boulettes de boeuf sauce tomate Flageolets à l'ail Tartare nature Fruit	Salade verte vinaigrette à l'orange Croziflette * Compote pomme ananas Madeleine longues pur beurre "Mistral"	Rosette Rôti de porc sauce barbecue Choux fleurs BIO persillés Coulommiers Fruit
MARDI	Macédoine Mayonnaise Omelette nature Purée de courges BIO Yaourt nature Fruit		Salade de blé BIO Filet de colin sauce curry Brocolis à la béchamel Saint nectaire Fruit	Céleri râpé frais BIO rémoulade Estouffade de boeuf HVE à la niçoise Purée de pommes de terre Petit suisse BIO aromatisé Fruit
MERCREDI	Céleri râpé frais BIO sauce cocktail Sauté de volaille au paprika Haricots verts BIO à l'ail Fromage blanc nature Tarte normande maison	Chou blanc frais mayonnaise Rôti de porc à la moutarde Semoule BIO Gouda Compote de poire	Velouté de légumes du chef Gratin de poulet au riz et légumes façon basquaise Fromage blanc BIO d'Adèle Fruit	Taboulé BIO Filet de poisson pané et citron Epinards BIO et croûtons Emmental Beignet aux pommes
JEUDI	Carottes râpées BIO de la légumerie de Dijon Boeuf bourguignon frais HVE Pommes vapeur Comté de la maison Benoit (39) Fruit	Salade de pommes de terre Quenelle sauce aurore Carottes fraîches BIO vichy Cancoillotte nature IGP Fruit	Salade coleslaw BIO Sauté de porc IGP sauce miel et sésame (BFC) Pommes noisettes Brie Crème à la vanille	Duo d'haricots en salade Macaronis sauce fromagère (Mac and Cheese) Sauce fromagère (cheddar) Compote pomme menthe du chef Margotine noisette cacao "Mistral"
VENDREDI	Betteraves BIO en salade Filet de colin sauce citron Gratin de chou fleur BIO Bûchette mélangée Compote de pommes du chef	Salade Thaïlandaise Curry de légumes doux (lait de coco, patate douce, carotte, pois chiches) Riz BIO Yaourt nature Gâteau noix de coco du chef	Salade de pâtes BIO Hachis de lentilles HVE et patate douce Yaourt nature Gâteau au chocolat du chef	Betteraves BIO en salade Poulet Gaston Gérard Riz BIO Gouda Crème dessert BIO chocolat d'Adèle

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



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 !



PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS

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
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
VENDREDI	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

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



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 !



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

Goûter 2C Gevrey - Goûter				
	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	Céréales Lait 1/2 écrémé	Compote pomme ananas Brioche nature	Céréales au chocolat Lait 1/2 écrémé	Yaourt nature Petit beurre
MARDI	Tartare nature Compote pomme banane Pain		Yaourt aux fruits Palmier	Fromage blanc nature Granola
MERCREDI	Petit suisse aromatisé Gâteau du chef au citron	Fromage blanc nature Petit beurre	Brioche Confiture	Petit suisse aromatisé Madeleine longues pur beurre "Mistral"
JEUDI	Yaourt aromatisé Galette Saint Michel x2	Fraidou Fruit Pain	Fruit Gaufre Liégeoise	Fruit Brioche nature
VENDREDI	Barre de céréale aux fruits rouges Fruit de saison	Compote de pommes citron du chef Margotine noisette cacao "Mistral"	Vache qui rit Compote pomme banane Pain	Barre bretonne 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



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 !



PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS

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

Goûter 2C Gevrey - Goûter			
	Du 01 déc. au 07 déc.	Du 08 déc. au 14 déc.	Du 15 déc. au 21 déc.
LUNDI	Barre de céréale aux fruits rouges Compote de pommes	Compote de poires Gaufrette vanille	Petit suisse aromatisé Barre de céréale aux fruits rouges
MARDI	Fromage blanc nature Gâteau marbré	Yaourt aromatisé Confiture Pain	Compote pomme fraise Petit beurre
MERCREDI	Barre de chocolat Brioche	Fruit Madeleine longues pur beurre "Mistral" 	Emmental Fruit Pain
JEUDI	Compote de poires Biscuit type chocoprince	Yaourt aux fruits Galette Saint Michel x2	Clémentine et Escargot de Bourgogne Petit suisse nature 40%
VENDREDI	Cancoillotte nature IGP Fruit Pain	 Barre bretonne Fruit de saison	Yaourt aux fruits Muffin vanille pépites de chocolat

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 !

