

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.

JOUR	Du 20 oct. au 26 oct.	Du 27 oct. au 02 nov.
LUNDI	<p>Salade de pâtes BIO Sauté de boeuf frais HVE au jus Carottes sautées aux oignons Petit suisse sucré Fruit de saison</p> <p>📍 🌱 🍴 🍷 🍷 🍷</p>	<p>Céleri râpé frais rémoulade Lasagnes bolognaise Saint nectaire AOP Compote pomme pêche</p> <p>📍 🌱 🍴 🍷 🍷 🍷</p>
MARDI	<p>Salade de chou romanesco Sauté de volaille à la crème Riz créole Gouda Compote du chef pomme cerise</p> <p>📍 🌱 🍴 🍷 🍷 🍷</p>	<p>Salade coleslaw BIO Beignet de salsifis Lentilles mijotées aux oignons Petit suisse aromatisé Gâteau du chef au citron</p> <p>📍 🌱 🍴 🍷 🍷 🍷</p> <p>VEGETARIEN</p>
MERCREDI	<p>Velouté de potiron Tortellinis ricotta sauce tomate Rondelé aux Noix Flan chocolat</p> <p>📍 🌱 🍴 🍷 🍷 🍷</p> <p>VEGETARIEN</p>	<p>Macédoine Mayonnaise Filet de colin sauce oseille Semoule BIO Yaourt BIO d'Adelle Fruit de saison</p> <p>📍 🌱 🍴 🍷 🍷 🍷</p>
JEUDI	<p>Carottes râpées BIO de la légumerie de Dijon Jambon blanc Purée de pommes de terre Vache picon Fruit de saison</p> <p>📍 🌱 🍴 🍷 🍷 🍷</p>	<p>Salade iceberg Nugget's de volaille Potatoes et ketchup Chanteneige BIO Flan vanille nappé caramel</p> <p>📍 🌱 🍴 🍷 🍷 🍷</p>
VENDREDI	<p>Salade verte et croûtons Blanquette de poisson Choux fleurs persillés Fromage blanc BIO d'Adèle Gâteau du chef aux pépites de chocolat</p> <p>📍 🌱 🍴 🍷 🍷 🍷</p>	<p>Soupe de légumes frais HVE Parmentier de courges Emmental BIO Beignet au chocolat</p> <p>📍 🌱 🍴 🍷 🍷 🍷</p> <p>HALLOWEEN</p>

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, curmin, 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 20 OCTOBRE 2025 AU 2 NOVEMBRE 2025 |

Goûter 2C Gevrey - Goûter

Du 20 oct. au 26 oct.

Du 27 oct. au 02 nov.

	Du 20 oct. au 26 oct.	Du 27 oct. au 02 nov.
LUNDI	Compote pomme menthe du chef Petit beurre	<b>!</b> Fruit de saison Carré fourré aux fruits
MARDI	Fromage blanc nature Gaufre Liégeoise	Céréales Lait 1/2 écrémé
MERCREDI	Gâteau du chef au citron Fruit de saison	<b>!</b> Compote pomme cassis Biscuit REM
JEUDI	Petit suisse aromatisé Galette Saint Michel x2	Barre de chocolat Brioche
VENDREDI	Emmental Fruit de saison Pain	Compote pomme banane Petit beurre

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 !



PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS