

MENUS 4 SAISONS | DU 31 AOÛT 2026 AU 27 SEPTEMBRE 2026 |

SCO 5C EGALIM GEVREY - Déjeuner

	Du 31 août au 06 sept.	Du 07 sept. au 13 sept.	Du 14 sept. au 20 sept.	Du 21 sept. au 27 sept.
LUNDI		Cake du chef tomate mozzarella Filet de colin sauce citron Ratatouille Yaourt BIO d'Adelle Fruit	Oeuf BIO mayonnaise Crique au cantal Gratin de brocolis BIO Milkshake "100% Côte d'or" du chef à la fraise Fruit	Salade de boulghour BIO Quenelles BIO en gratin Epinards hachés et croûtons Brie Madeleine longues pur beurre "Mistral"
MARDI	Salade iceberg Lasagnes bolognaise Tartare ail et fines herbes Crème dessert BIO chocolat d'Adelle Sirop	Carottes râpées BIO de la légumerie de Dijon Omelette BIO du chef Petits pois Comté de la maison Benoit (39) Compote pomme framboise	Salade de pâtes BIO Filet de poisson pané et citron Carottes fraîches BIO vichy Mimosette Crème à la vanille	Concombres frais en salade Moules sauce poulette Frites Yaourt BIO d'Adelle Fruit BIO de saison
MERCREDI	Salade de pomme de terre BIO Filet de poisson sauce crème Haricots verts BIO persillés Tomme blanche Fruit	Pastèque Rôti de volaille à la moutarde Fallot Purée de pommes de terre BIO Camembert Flan chocolat	Salade de haricots verts Sauté de bœuf HVE sauce 4 épices Pommes boulangères Yaourt aromatisé Fruit	Salade de tomates BIO Cordon bleu Lentilles mijotées aux oignons Edam Tarte aux poires amandine du chef
JEUDI	Melon Emincé de dinde au thym et citron Semoule BIO Cancoillotte nature IGP Purée de pomme vanille du chef	Salade de tomates Macaronis BIO à la carbonara Emmental râpé Clafoutis du chef aux fruits rouges	Salade iceberg Gratin de poulet au riz et légumes façon basquaise Emmental BIO Barre bretonne	Pâté de foie Rôti de porc au romarin Ratatouille Vache qui rit BIO Compote pomme fraise
VENDREDI	Betteraves BIO en salade Gratin de courgettes HVE à la vache qui rit Coquillettes Emmental Fruit BIO de saison	Céleri rémoulade Chili con carne Riz pour le chili Petit suisse aromatisé Gâteau du chef aux myrtilles	Perle de blé, carottes et sésame Boulette de bœuf sauce tomate cumin coriandre Tajine de légumes frais (courgettes et patate douce) Yaourt à la figue (Femme Désiris) Salade d'orange à la menthe	Betteraves BIO en salade Bœuf frais HVE façon bourguignon Torti BIO Petit suisse aromatisé 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



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 31 AOÛT 2026 AU 27 SEPTEMBRE 2026 |

Goûter 2C Gevrey - Goûter				
	Du 31 août au 06 sept.	Du 07 sept. au 13 sept.	Du 14 sept. au 20 sept.	Du 21 sept. au 27 sept.
LUNDI		Compote de pêches Madeleine longues pur beurre "Mistral"	Vache qui rit Compote de poires Pain	Fruit de saison Biscuit type chocoprince
MARDI	Yaourt nature Pain et confiture	Barre de chocolat Brioche nature	Fruit de saison Cake aux pépites de chocolat	Fraidou Compote de pommes Pain
MERCREDI	Fromage blanc aromatisé Muffin au chocolat	Fruit de saison Mini roulé fraise	Petit beurre Lait DELIN et cacao	Petit suisse aromatisé Ménélik
JEUDI	Céréales Lait DELIN	Fruit de saison Sablés de Retz	Fromage blanc aromatisé Gâteau du chef tout choco !	Gâteau marbré du chef Fruit de saison
VENDREDI	Compote de poires Gâteau au yaourt du chef	Chanteneige Fruit de saison Pain	Petit suisse sucré Madeleine coquille pur beurre (Mistral)	Barre de chocolat Brioche nature

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 28 SEPTEMBRE 2026 AU 18 OCTOBRE 2026

SCO 5C EGALIM - Déjeuner

	Du 28 sept. au 04 oct.	Du 05 oct. au 11 oct.	Du 12 oct. au 18 oct.
LUNDI	Salade iceberg Sauté de porc IGP à la dijonnaise Semoule BIO Saint paulin Crème au chocolat	Velouté de courgette (CE2) du chef Hachis parmentier du chef Emmental BIO Margotine noisette cacao "Mistral"	Salade de légumes d'automne sauce aux agrumes (carottes, poivrons, vinaigrette pamplemousse) Sauté de volaille sauce crème poivrons rouges Purée de patate douce Fromage blanc BIO d'Adèle et coulis de mangue Fruit <i>SEMAINE DU GOÛT</i>
MARDI	Macédoine Mayonnaise Torsade HVE sauce tomate, basilic et fromage Bûchette mélangée Fruit BIO de saison <i>VEGETARIEN</i>	Salade composée (SV, Tomate, Maïs) Filet de colin sauce échalote Riz BIO Cancollotte nature IGP Compote pomme pêche	Salade verte, emmental et croûtons Poisson sauce crème citron et aneth Pâtes Tricolores et Râpé Chanteneige BIO Milkshake "100% Côte d'or" du chef à la fraise <i>SEMAINE DU GOÛT</i>
MERCREDI	Salade de lentilles Boulettes de boeuf sauce indienne Poêlée bretonne (choux fleurs CE2, brocolis) P'tit cottenin ail et fines herbes Compote du chef pommes speculoos	Salade de tomates au basilic Rôti de porc sauce curry Epinards BIO à la crème Fromage blanc BIO d'Adèle Gâteau du chef framboise et speculoos	Salade concombre, tomates et pois chiches Risotto de petit épeautre, crémeux de courgettes aux fromages frais Yaourt nature BIO Gâteau choco noisette du chef <i>SEMAINE DU GOÛT</i>
JEUDI	Salade iceberg Saucisse fumée Purée de pommes de terre Yaourt nature aromatisé Fruit BIO de saison	Concombre HVE sauce bulgare Emincé de volaille à la moutarde de Fallot Flageolets à l'ail Bûche du pilat Flan vanille nappé caramel	Taboulé BIO aux graines de lin Boulette d'agneau sauce beurre de cacahuètes Carottes BIO persillées Tartare cernois Compote de pommes et amande du chef <i>SEMAINE DU GOÛT</i>
VENDREDI	Chou blanc savoyard Filet de colin MSC à la normande Riz BIO Crème anglaise Brownies d'anniversaire du chef	Salade de pâtes BIO Omelette BIO Haricots verts BIO persillés Petit suisse BIO Fruit BIO de saison <i>VEGETARIEN</i>	Salade de lentilles vinaigrette échalotes Emincé de boeuf sauce échalotes Poêlée pommes de terre et épinards branches Mimolette Crème à la vanille <i>SEMAINE DU GOÛT</i>

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

MENUS '4 SAISONS' | DU 28 SEPTEMBRE 2026 AU 25 OCTOBRE 2026 |

Goûter 2C Gevrey - Goûter			
	Du 28 sept. au 04 oct.	Du 05 oct. au 11 oct.	Du 12 oct. au 18 oct.
LUNDI	Gâteau du chef au citron Fruit de saison	Fromage blanc sucré Galette Saint Michel x2	Barre de chocolat Brioche nature
MARDI	Compote de pêches Margotine noisette cacao "Mistral"	Fruit de saison Barre de céréale aux fruits rouges	Fruit de saison Plumettis
MERCREDI	Fruit de saison Carré fourré aux fruits	Petit suisse aromatisé Pain et miel	Fromage blanc nature Mini roulé framboise
JEUDI	Céréales au chocolat Lait DELIN	Yaourt nature sucré Petit beurre	Cancoillotte nature IGP Fruit de saison Pain
VENDREDI	Cancoillotte nature IGP Fruit de saison Pain	Compote pomme ananas Moelleux cacao noisettes	Fruit de saison Moelleux cacao noisettes

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 31 AOÛT 2026 AU 27 SEPTEMBRE 2026

SCO 5C EGALIM sans viande - Déjeuner

	Du 31 août au 06 sept.	Du 07 sept. au 13 sept.	Du 14 sept. au 20 sept.	Du 21 sept. au 27 sept.
LUNDI		Cake du chef tomate mozzarella Filet de colin sauce citron Ratatouille Yaourt BIO d'Adelle Fruit	Oeuf BIO mayonnaise Crique au cantal Gratin de brocolis BIO Milkshake "100% Côte d'or" du chef à la fraise Fruit	Salade de boulghour BIO Quenelles BIO en gratin Epinards hachés et croûtons Brie Madeleine longues pur beurre "Mistral"
MARDI	Salade iceberg Lasagnes ricotta épinards Tartare ail et fines herbes Crème dessert BIO chocolat d'Adelle Sirop	Carottes râpées BIO de la légumerie de Dijon Omelette BIO du chef Petits pois Comté de la maison Benoit (39) Compote pomme framboise	Salade de pâtes BIO Filet de poisson pané et citron Carottes fraîches BIO vichy Mimolette Crème à la vanille	Concombres frais en salade Moules sauce poulette Frites Yaourt BIO d'Adelle Fruit BIO de saison
MERCREDI	Salade de pomme de terre BIO Filet de poisson sauce crème Haricots verts BIO persillés Tomme blanche Fruit	Pastèque Filet de poisson MSC sauce moutarde fallot Purée de pommes de terre BIO Camembert Flan chocolat	Salade de haricots verts Tajine de poisson sauce 4 épices Pommes boulangères Yaourt aromatisé Fruit	Salade de tomates BIO Crique au cantal Lentilles mijotées aux oignons Edam Tarte aux poires amandine du chef
JEUDI	Melon Picoussel sauce tomate Semoule BIO Cancoillotte nature IGP Purée de pomme vanille du chef	Salade de tomates Crêpe au fromage du chef Emmental Clafoutis du chef aux fruits rouges	Salade iceberg Gratin de riz BIO et légumes façon basquaise Emmental BIO Barre bretonne	Œufs durs mayonnaise Beignet de salsifis Ratatouille Vache qui rit BIO Compote pomme fraise
VENDREDI	Betteraves BIO en salade Gratin de courgettes HVE à la vache qui rit Coquillettes Emmental Fruit BIO de saison	Céleri rémoulade Chili végétarien Riz pour le chili Petit suisse aromatisé Gâteau du chef aux myrtilles	Perle de blé, carottes et sésame Falafels menthe coriandre sauce tomate cumin Tajine de légumes frais (courgettes et patate douce) Yaourt à la figue (Ferme Désiris) Salade d'orange à la menthe	Betteraves BIO en salade Filet de colin sauce tomate Torti BIO Petit suisse aromatisé 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



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 28 SEPTEMBRE 2026 AU 18 OCTOBRE 2026

SCO 5C EGALIM sans viande - Déjeuner

	Du 28 sept. au 04 oct.	Du 05 oct. au 11 oct.	Du 12 oct. au 18 oct.
LUNDI	Salade iceberg Filet de poisson MSC sauce moutarde fallot Semoule BIO Saint paulin Crème au chocolat	Velouté de courgette (CE2) du chef Brandade de poisson du chef Emmental BIO Margotine noisette cacao "Mistral"	Salade de légumes d'automne sauce aux agrumes (carottes, poivrons, vinaigrette pamplemousse) Poisson sauce crème poivrons rouges Purée de patate douce Fromage blanc BIO d'Adèle et coulis de mangue Fruit SEMAINE DU GOÛT
MARDI	Macédoine Mayonnaise Torsade HVE sauce tomate, basilic et fromage Bûchette mélangée Fruit BIO de saison VEGETARIEN	Salade composée (SV, Tomate, Maïs) Filet de colin sauce échalote Riz BIO Cancollotte nature IGP Compote pomme pêche	Salade verte, emmental et croûtons Poisson sauce crème citron et aneth Pâtes Tricolores et Râpé Chanteneige BIO Milkshake "100% Côte d'or" du chef à l'orange fraise SEMAINE DU GOÛT
MERCREDI	Salade de lentilles Curry de poisson à l'indienne Poêlée bretonne (choux fleurs CE2, brocolis) P'tit cottenin ail et fines herbes Compote du chef pommes speculoos	Salade de tomates au basilic Pavé fromager Epinards BIO à la crème Fromage blanc BIO d'Adèle Gâteau du chef framboise et speculoos	Salade concombre, tomates et pois chiches Risotto de petit épeautre, crémeux de courgettes aux fromages frais Yaourt nature BIO Gâteau choco noisette du chef SEMAINE DU GOÛT
JEUDI	Salade iceberg Omelette Purée de pommes de terre Yaourt nature aromatisé Fruit BIO de saison	Concombre HVE sauce bulgare Filet de poisson sauce tomate Flageolets à l'ail Bûche du pilat Flan vanille nappé caramel	Taboulé BIO aux graines de lin Haricots rouges sauce beurre de cacahuètes Carottes BIO persillées Tartare cernois Compote de pommes et amande du chef SEMAINE DU GOÛT
VENDREDI	Chou blanc savoyard Filet de colin MSC à la normande Riz BIO Crème anglaise Brownies d'anniversaire du chef	Salade de pâtes BIO Omelette BIO Haricots verts BIO persillés Petit suisse BIO Fruit BIO de saison VEGETARIEN	Salade de lentilles vinaigrette échalotes Filet de colin sauce échalote sauce échalotes Poêlée pommes de terre et épinards branches Mimolette Crème à la vanille SEMAINE DU GOÛT

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