



MENUS '4 SAISONS' | DU 22 AVRIL 2024 AU 19 MAI 2024

Menu standard - Déjeuner

	Du 22 avr. au 28 avr.	Du 29 avr. au 05 mai	Du 06 mai au 12 mai	Du 13 mai au 19 mai
LUNDI	Omelette du chef Purée de panais Lou mirabel Fruit BIO de saison	Salade de pâtes Rigolo au fromage Choux fleurs persillés Fruit BIO de saison	Macédoine mayonnaise Jambon blanc * Purée de pommes de terre Crème au Caramel * (Sans porc = pavé fromager)	Salade de chou fleur vinaigrette Tortellini épinards sauce tomate et râpé Fruit BIO de saison
MARDI	Aiguillettes de poulet au thym Poêlée provençale Yaourt nature sucré Gâteau aux amandes et coco	Chipolatas * Lentilles au jus Saint paulin Compote de poires * (Sans porc = Picaussel sauce tomate)	Salade de quinoa Boulettes de bœuf au jus Haricots verts BIO persillés Fruit BIO de saison	Taboulé BIO du chef Rôti de porc au jus * Légumes façon wok Flan vanille nappé caramel * (Sans porc = aiguillettes panées de blé et emmental)
MERCREDI	Betteraves BIO en salade Sauté de bœuf au jus Semoule Flan chocolat		Férié	Roti de boeuf au jus Coquillettes BIO Coulommiers BIO Compote pomme fraise
JEUDI	Céleri râpé frais BIO sauce cocktail Filet de colin à la crème Coquillettes Fruit de saison	Sauté de boeuf VBF aux 4 épices Pommes vapeur Camembert BIO Crème à la vanille	Férié	Salade de saison Fishburger Potatoes Brownies du chef
VENDREDI	Salade de blé à l'orientale Cordon bleu Carottes BIO persillées Compote de pommes BIO	Salade de tomates BIO Filet de colin meunière Courgettes basquaise Eclair au chocolat	Vaqué	Crêpe au fromage Sauté de volaille aux herbes Ratatouille du chef Fruit BIO 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 :

- 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 !





MENUS '4 SAISONS' | DU 20 MAI 2024 AU 16 JUIN 2024

Menu standard - Déjeuner

	Du 20 mai au 26 mai	Du 27 mai au 02 juin	Du 03 juin au 09 juin	Du 10 juin au 16 juin
LUNDI		Filet de colin sauce oseille Purée de pommes de terre Gouda Compote pomme fraise	Tomate en salade Filet de colin aux herbes de provence Semoule BIO Glace petit pot	Melon Paupiette de veau au jus Blé aux petits légumes Crème pralinée
MARDI	Salade de pâtes BIO Calamars à la romaine et citron Haricots verts persillés Yaourt nature BIO	Salade de lentilles aux échalotes Boulettes de boeuf sauce indienne Beignets de salsifis Fruit BIO de saison	Pastèque Œuf dur Salade de pâtes Compote pomme framboise	Tomate Croc'sel Poisson pané et citron Gratin d'aubergines fraiche et pommes de terre Fruit BIO de saison
MERCREDI	Concombre en salade Sauté de boeuf à la provençale Pommes de terre sautées Compote pommes abricots	Aiguillettes de poulet au thym Carottes sautées aux oignons Tomme des Pyrénées Gâteau du chef aux pommes	Carottes râpées BIO Carry de porc * Poêlée gourmande (pommes de terre, courgettes et pois gourmands) Tarte au flan * (Sans porc = nuggets végétal)	Sauté de volaille à la provençale Semoule BIO Saint paulin Compote de pommes BIO
JEUDI	Pois chiches aux légumes de couscous Semoule Tomme blanche Glace bâtonnet	Salade de tomates BIO Emincé de porc à la moutarde * Torti BIO Crème à la vanille * (Sans porc = Picaussel sauce tomate)	Sauce bolognaise Macaronis BIO et fromage râpé Brie Fruit BIO de saison	Friand au fromage Omelette du chef Courgettes persillées Fruit BIO de saison
VENDREDI	Colombo de volaille Courgettes persillées Crème anglaise Gâteau au chocolat du chef	Salade mexicaine (haricots blanc et rouges, maïs) Tortillas pomme de terre et oignons Petit pois à l'étuve Fruit BIO de saison	Taboulé BIO du chef Estouffade de boeuf à la niçoise Ratatouille du chef Yaourt nature BIO	Rôti de Porc Froid * Macédoine de légumes Yaourt aromatisé Gâteau aux pépites de chocolat du chef * (Sans porc = œufs durs mayonnaise)

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 !





MENUS '4 SAISONS' | DU 17 JUIN 2024 AU 07 JUILLET 2024

Menu standard - Déjeuner

	Du 17 juin au 23 juin	Du 24 juin au 30 juin	Du 01 juil. au 07 juil.
LUNDI	Taboulé BIO du chef Boulettes d'agneau sauce tomate Haricots verts persillés Yaourt nature	Salade de lentilles Aiguillettes de poulet sauce curry Ratatouille du chef Fruit BIO de saison	Coupelle de pâté de volaille (stock de secours) Rôti de volaille froid et mayonnaise Salade de haricots verts BIO (accompagnement) Fruit BIO de saison
MARDI	Salade verte BIO Quenelle à la sauce tomate Riz pilaf Flan vanille nappé caramel	Steak haché au jus Potatoes et ketchup Vache qui rit BIO Compote de pommes maison	Raviolis (stock de secours) Tomme grise d'Auvergne Compote de pommes et galette ST Michel (stock de secours)
MERCREDI	Salade de blé à l'orientale Nugget's de volaille Printanière de légumes Petit suisse sucré	Sauce carbonara aux lardons * Macaronis BIO et fromage râpé Coulommiers Crème au chocolat	Concombre BIO en salade Filet de poisson aux épices tandoori Pommes de terre sautées Glace petit pot
JEUDI	Surimi Salade de pâtes Chanteneige BIO Compote pommes pêche Mayonnaise	Tomate à la Ciboulette Moquecca de poisson à la brésilienne Riz BIO pilaf Petit suisse sucré	Nuggets végétal Aubergines et courgettes fraîches en gratin Fromage blanc BIO aromatisé Muffin au chocolat
VENDREDI	Concombre en salade Couscous Semoule BIO / Légumes couscous Glace bâtonnet	Betteraves en salade Pavé fromager Carottes fraîches sautées Gâteau au yaourt du chef	Tomate Croc'sel Hot dog Chips Petit Filou tubes

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 !

