



MENUS '4 SAISONS' | DU 28 AVRIL 2025 AU 25 MAI 2025

Menu standard 4 - Déjeuner

LUNDI
MARDI
MERCREDI
JEUDI
VENDREDI

	Du 28 avr. au 04 mai	Du 05 mai au 11 mai	Du 12 mai au 18 mai	Du 19 mai au 25 mai
LUNDI	Omelette du chef Coquillettes Lou mirabel Fruits BIO de saison	Macédoine Mayonnaise Boulettes d'agneau sauce orientale Semoule BIO Crème à la vanille	Tomate Croc'sel Sauce mexicaine végétarienne Riz camarguais BIO Flan chocolat	Boulettes de bœuf au jus Purée de pommes de terre Yaourt Nature Fruits BIO de saison
MARDI	Salade coleslaw Stifado de boeuf Riz camarguais BIO Compote pomme fraise	Salade verte BIO Rigolo au fromage Petits pois et carottes au jus Yaourt aromatisé	Filet de colin sauce crème Pommes de terre persillées Emmental Fruits BIO de saison	Sauté de volaille à la crème Macaronis BIO Brie Compote de fraises
MERCREDI	Salade de blé BIO à l'orientale Sauté de volaille aux 4 épices Poêlée de légumes Flan chocolat	Céleri sauce cocktail Paupiette de veau au jus Riz camarguais BIO Gouda	Salade de pois chiches marocaine Sauté de volaille au paprika Purée aux 3 légumes Flan vanille nappé caramel	Tomate en salade Saucisse de Lozère * Lentilles au jus Fruits BIO de saison
JEUDI			Salade de lentilles aux échalotes Sauté de bœuf aux olives Carottes fraîches BIO persillées Petit suisse aromatisé	Salade verte fraîche Blanquette de poisson Semoule BIO Vache picon
VENDREDI	Taboulé BIO du chef Cordon bleu Haricots beurre persillés Petit suisse aromatisé	Carottes râpées BIO au citron Poisson meunière Purée de pommes de terre Fruit de saison	Steak haché au jus Ratatouille Yaourt BIO à la vanille Gâteau au yaourt du chef	Coleslaw BIO du chef Omelette du chef Brunoise de légumes frais (carottes, navets, céleri) Gâteau aux pépites de chocolat du chef

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 26 MAI 2025 AU 22 JUIN 2025

Menu standard 4 - Déjeuner

LUNDI
MARDI
MERCREDI
JEUDI
VENDREDI

	Du 26 mai au 01 juin	Du 02 juin au 08 juin	Du 09 juin au 15 juin	Du 16 juin au 22 juin
LUNDI	Salade de pâtes Colombo de porc Courgettes persillées Fruits BIO de saison	Pastèque Chili végétarien Riz camarguais BIO Compote pomme framboise		Melon Filet de colin sauce crème Pâtes BIO Petit Moulé Nature
MARDI	Salade verte BIO Cheesburger Pommes noisette et ketchup Donuts AMERICAIN	Gaspacho maison Sauté de volaille aux 4 épices Pommes de terre persillées Carré frais BIO	Tomate Croc'sel Pavé fromager Purée de pommes de terre Vache qui rit BIO	Salade de haricots verts Jambon blanc Taboulé Fruits BIO de saison
MERCREDI	Filet de lieu sauce aurore Pâtes BIO Velouté fruits mixé Fruit de saison	Carottes râpées vinaigrette Curry de porc ** Semoule BIO Petit suisse sucré	Concombre en salade Chipolatas * Pâtes BIO Compote de pommes	Boulettes de bœuf sauce tomate Pommes de terre persillées Coulommiers Fruits BIO de saison
JEUDI		Concombres sauce bulgare Sauté de bœuf aux olives Courgettes au cumin Beignet aux pommes	Filet de colin sauce provençale Gratin d'aubergines fraîche et pommes de terre Bûchette mélangée Fruits BIO de saison	Carottes râpées BIO au citron Sauté de bœuf bourguignon Riz camarguais Clafoutis du chef aux cerises EXPRESSION CERISE
VENDREDI		Taboulé BIO du chef Calamars à la romaine et citron Ratatouille du chef Fruits BIO de saison	Salade verte BIO Rôti de Porc Froid Salade de pâtes Gâteau du chef aux pommes	Salade verte BIO Parmentier de légumes Crème à la vanille

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
- 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 23 JUIN 2025 AU 06 JUILLET 2025

Menu standard 4 - Déjeuner

Du 23 juin au 29 juin

Du 30 juin au 06 juil.

LUNDI

Pâté de volaille
Aiguillettes de poulet sauce curry
Ratatouille et riz camarguais
Yaourt **BIO** à la vanille



Crêpe au fromage
Rôti de porc au jus
Haricots verts persillés
Fruits **BIO** de saison



MARDI

Paupiette de veau au jus
Pommes de terre persillées
Vache qui rit **BIO**
Compote de pommes et biscuit



Salade verte **BIO**
Tortellini ricotta épinards
Compote de pomme cassis



MERCREDI

Friand au fromage
Sauté de volaille aux 4 épices
Purée de carottes et pommes de terre
Flan vanille nappé caramel



Concombre **BIO** en salade
Filet de poisson aux épices tandoori
Pommes de terre persillées
Gouda



JEUDI

Melon
Raviolis aux légumes (stock tampon)
Gâteau au yaourt du chef



Calamars à la romaine et citron
Aubergines et courgettes fraîches provençale
Yaourt aromatisé
Gâteau aux pépites de chocolat du chef



VENDREDI

Tomate à la Ciboulette
Poisson meunière
Farfalles
Fruits **BIO** de saison



Saucisse de Strasbourg
Chips
Petit Filou tubes
Fruit de saison
Pain hot dog + Ketchup

VACANCES

RECETTE ANTI-GASP!

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
- 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 !

