



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

Menu classique - 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

Salade de haricots verts
Omelette du chef
Coquillettes
Lou mirabel
Fruit **BIO** de saison

Salade de pâtes
Rigolo au fromage
Petits pois et carottes au jus
Yaourt aromatisé
Fruit **BIO** de saison

Macédoine mayonnaise
Saucisse de Lozère *
Purée de pommes de terre
Emmental
Crème au Caramel

Tomate Croc'sel
Raviolis ricotta épinards sauce verte
Yaourt nature
Fruit **BIO** de saison

MARDI

Salade de blé à l'orientale
Aiguillettes de poulet au thym
Poêlée de légumes
Edam
Compote de pommes **BIO**

Tomates **BIO** croc'sel
Chipolatas *
Lentilles au jus
Bûchette mélangée
Compote pomme banane **BIO**

Salade verte **BIO**
Boulettes d'agneau au jus
Blé
Petit suisse aromatisé
Fruit de saison

Taboulé
Jambon blanc
Purée aux 3 légumes
Brie
Flan vanille

MERCREDI

JEUDI

Taboulé
Filet de poisson à l'italienne
Carottes **BIO** persillées
Petit suisse aromatisé
Fruit de saison

Céleri râpé frais **BIO** sauce cocktail
Sauté de boeuf VBF aux 4 épices
Riz camarguais **BIO**
Camembert
Crème à la vanille

Salade verte **BIO**
Cheesburger
Pommes noisettes
Philadelphia
Donuts

VENREDI

Salade verte **BIO**
Cordon bleu
Pommes boulangères
Fromage blanc nature
Gâteau au yaourt du chef

Carottes râpées **BIO**
Filet de poisson meunière et citron
Poêlée de courgettes fraîches persillées
Fromage fondu le carré
Eclair au chocolat

Terrine de campagne * et cornichons
Filet de poisson nature
Ratatouille
Petit suisse **BIO** aromatisé
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



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 20 MAI 2024 AU 16 JUIN 2024 |

Menu classique - 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

Macédoine mayonnaise
Rôti de porc au jus*
Purée de pommes de terre
Gouda
Compote de pommes **BIO**

Pastèque
Sauce bolognaise
Pâtes **BIO**
Tartare nature
Compote pomme framboise

Melon
Nugget's de volaille
Potatoes et ketchup
Fromage fondu le carré
Crème pralinée

MARDI

Betteraves **BIO** en salade
Chili végétarien
Riz pilaf
Vache picon
Fruit de saison

Radis et beurre
Boulettes de bœuf aux 4 épices (VBF)
Macaronis **BIO**
Tomme de Lozère
Flan vanille

Gaspacho
Œuf dur mayonnaise
Pommes de terre en salade
Yaourt nature
Fruit de saison

Tomate Croc'sel
Chakalaka végétal du chef
Riz pilaf
Petit suisse sucré
Fruit de saison

MERCREDI

Crêpe au fromage
Filet de poisson meunière et citron
Poêlée bretonne (brocolis, choux fleurs)
Yaourt nature **BIO**
Fruit **BIO** de saison

Salade de tomates **BIO**
Filet de poisson sauce curry
Haricots verts **BIO** à l'ail
Tartare ail et fines herbes
Gâteau du chef aux pommes

Concombre à la ciboulette
Sauté de bœuf aux olives
Boulghour
Brie
Crème au chocolat

Macédoine mayonnaise
Filet de hoki nature
Aubergines fraîche et pommes de terre en béchamel
Bûchette mélangée
Fruit **BIO** de saison

VENREDI

Salade de pâtes **BIO**
Colombo de volaille
Courgettes persillées
Crème anglaise
Gâteau au chocolat du chef

Salade de saison
Omelette du chef
Riz à la tomate
Yaourt nature **BIO**
Fruit de saison

Taboulé **BIO** du chef
Filet poisson nature
Ratatouille du chef
Lou mirabel
Fruit **BIO** de saison

Salade verte **BIO**
Rôti de Porc Froid*
Salade de pâtes
Yaourt nature
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 17 JUIN 2024 AU 07 JUILLET 2024

Menu classique - 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 de boeuf sauce tomate
Haricots verts persillés
Yaourt nature
Fruit **BIO** de saison



Salade de pois chiches marocaine
Aiguillettes de poulet sauce curry
Jardinière de légumes
Edam
Fruit **BIO** de saison



Taboulé **BIO** du chef
Pizza au fromage
Salade de haricots verts
Yaourt nature
Fruit de saison



MARDI

Pastèque
Dahl de lentilles (PP)
Riz pilaf
Carré frais **BIO**
Flan vanille nappé caramel



Betteraves en salade
Paupiette de veau au jus
Pommes vapeur
Vache qui rit **BIO**
Compote de pommes et biscuit (ST)



Salade verte **BIO**
Raviolis (ST) + râpé
Tomme grise d'Auvergne
Compote de pomme cassis



MERCREDI

JEUDI

Salade verte **BIO**
Filet de poisson froid mayonnaise
Salade de pâtes au basilic (accompagnement)
Petit suisse sucré
Tarte au flan



Radis croc'sel
Pavé fromager
Carottes fraîches sautées
Yaourt nature **BIO**
Gâteau au yaourt du chef



Pâté de volaille (ST)
Calamars à la romaine et citron
Aubergines et courgettes fraîches en béchamel
Petit suisse **BIO** aromatisé
Gâteau basque



VENDREDI

Concombre en salade
Chipolatas*
Purée de pommes de terre
Emmental
Crème à la vanille



Tomate à la Ciboulette
Moquecca de poisson à la brésilienne
Riz **BIO** / Ratatouille
Petit suisse sucré
Fruit



Tomate Croc'sel
Hot dog*
Chips
Petit Filou tubes
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



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 !

