



Menu standard 5 - Déjeuner

Du 04 nov. au 10 nov.

Du 11 nov. au 17 nov.

Du 18 nov. au 24 nov.

Du 25 nov. au 01 déc.

LUNDI

Betteraves **BIO** en salade
Hachis parmentier du chef
Petit suisse aromatisé
Fruit de saison



Crêpe au fromage
Stifado de boeuf
Choux fleurs persillés
Yaourt nature
Fruit de saison



Salade mexicaine (haricots blanc et rouges, maïs)
Crique à l'emmental
Courges en béchamel
Yaourt nature **BIO**
Fruit **BIO** de saison



MARDI

Salade de lentilles
Nugget's de volaille et ketchup
Beignets de choux fleurs
Camembert
Compote de poires **BIO**



Macédoine mayonnaise
Tortellini épinards sauce tomate et râpé
Yaourt nature
Fruit **BIO** de saison



Salade de saison
Filet de poisson sauce provençale
Blé **BIO**
Chanteneige
Compote pomme banane



Chou chinois en salade
Aiguillettes de poulet aux olives
Semoule **BIO**
Tomme blanche
Flan vanille nappé caramel



JEUDI

Velouté de courges
Filet de colin sauce julienne
Semoule **BIO**
Plateau de fromages
Fruit **BIO** de saison



Taboulé **BIO** du chef
Poisson pané et citron
Carottes à la crème
Coulommiers
Fruit de saison



Betteraves **BIO** en salade
Croziflette *
Fruit de saison



Salade de saison
Boulettes de bœuf au jus
Riz camarguais
Saint paulin
Compote de poires



VENDREDI

Salade de saison
Omelette du chef
Petits pois au jus
Yaourt nature **BIO**
Gâteau aux amandes et coco



Chou blanc **BIO** en salade
Saucisse de Lozère *
Aligot
Flan chocolat



Potage crécy **BIO**
Tortillas pomme de terre et oignons
Gratin de brocolis
Lou mirabel
Crème à la vanille



Velouté de légumes **BIO**
Cordon bleu
Épinards branches et croûtons
Petit suisse sucré
Gâteau du chef aux pommes

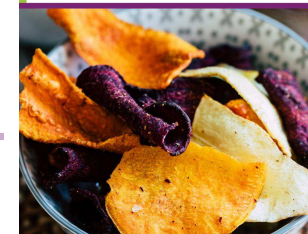


RECETTE ANTI-GASPPI

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 02 DÉCEMBRE 2024 AU 22 DÉCEMBRE 2024 |

Menu standard 5 - Déjeuner

Du 02 déc. au 08 déc.

Du 09 déc. au 15 déc.

Du 16 déc. au 22 déc.

LUNDI

Macédoine mayonnaise
Sauté de boeuf aux oignons
Penne regate
Brie
Fruit de saison



Salade de pois chiches nature
Omelette au fromage maison
Epinards branches et croûtons
Yaourt nature **BIO**
Fruit de saison

Céleri râpé **BIO** sauce rémoulade
Sauté de volaille au curry
Coquillettes **BIO**
Bûchette mélangée
Fruit **BIO** de saison



MARDI

Crêpe au fromage
Picoussel nature du chef
Haricots verts persillés
Yaourt nature **BIO**
Fruit de saison



Radis rondelles
Boulettes de bœuf au jus
Semoule **BIO**
P'tit cottentin nature
Compote pomme banane **BIO**



Salade de blé **BIO**
Rôti de porc sauce forestière
Choux fleurs persillés
Fromage blanc aromatisé
Fruit **BIO** de saison



JEUDI

Céleri râpé **BIO** sauce rémoulade
Calamars à la romaine et citron
Gratin de poireaux et pommes de terre
Vache qui rit **BIO**
Crème à la vanille



Velouté de légumes **BIO**
Chipolatas au jus
Lentilles mijotées aux oignons
Emmental
Fruit de saison



Pâté en croûte de volaille et cornichon
Pointes d'aiguillettes sauce aux marrons
Pommes pins
Buche de Noël au spéculos
Clémentine **BIO** et papillotes



VENDREDI

Velouté d'épinards
Colombo de porc
Choux fleurs persillés
Petit suisse aromatisé
Gâteau du chef aux brisures d'oréo



Salade de pâtes **BIO**
Filet de poisson sauce provençale
Carottes fraîches persillées
Camembert
Crème au chocolat



Taboulé
Aiguillettes panée de blé et emmental
Haricots beurre à l'ail
Fromage les Fripons
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 !

