



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

Menu standard 5 - Déjeuner

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

Betteraves **BIO** en salade  
Sauté de volaille sauce forestière  
Pommes noisettes  
Emmental  
Fruit de saison



Tomate en salade  
Chipolatas au jus  
Lentilles au jus  
Vache picon  
Crème dessert **BIO**



Salade de tomates et maïs  
Jambon blanc  
Purée de pommes de terre  
Bûchette mélangée  
Compote de Pommes **BIO**



Salade de pépinettes  
Crique au Cantal  
Carottes fraîches persillées  
Petit suisse **BIO** aromatisé  
Fruit de saison



VÉGÉTARIEN

MARDI

Macédoine Mayonnaise  
Filet de colin sauce tomate  
Semoule **BIO**  
P'tit cottentin nature  
Fruit de saison



Carottes râpées vinaigrette  
Nuggets végétal  
Courgettes fraîches à la sauce tomate  
Lou mirabel  
Eclair au chocolat



Salade de pois chiches nature  
Boulettes de bœuf au jus  
Petits pois carottes aux oignons  
Petit suisse sucré  
Fruits **BIO** de saison



Betteraves **BIO** en salade  
Filet de colin sauce julienne  
Blé aux oignons  
Camembert  
Glace bâtonnet



VÉGÉTARIEN

JEUDI

Salade verte **BIO**  
Pavé fromager  
Ratatouille du chef  
Yaourt Nature  
Gâteau aux pépites de chocolat du chef



Concombre en salade  
Rôti de porc aux oignons  
Riz camarguais **BIO**  
Tomme des Pyrénées  
Compote de pomme cassis



VÉGÉTARIEN

VENDREDI

Salade de saison **BIO**  
Tortellini épinards sauce tomate et râpé  
Camembert  
Compote pomme fraise

VÉGÉTARIEN

Crêpe au fromage  
Poisson pané et citron  
Haricots verts persillés  
Petit suisse **BIO** aromatisé  
Fruits **BIO** de saison



Macédoine Mayonnaise  
Sauté de volaille à la provençale  
Semoule **BIO**  
Edam  
Fruit de saison



Tomate Croc'sel  
Cheesburger  
Pommes noisette et ketchup  
Carré frais **BIO**  
Brownies du chef



AMERICAIN

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 !





BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !

MENUS '4 SAISONS' | DU 26 MAI 2025 AU 22 JUIN 2025 |

Menu standard 5 - Déjeuner

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

Lentille **BIO** en salade  
Calamars à la romaine et mayonnaise  
Gratin de courgettes  
Saint paulin  
Liégeois au chocolat



Tomate Croc'sel  
Tortellini épinards sauce tomate et râpé  
Chantailou  
Compote de Pommes **BIO**



VEGÉTARIEN

Salade de perles  
Sauté de volaille au paprika  
Beignets de salsifs  
Tomme blanche  
Glace bâtonnet



MARDI

Salade de saison  
Sauté de boeuf à la provençale  
Pommes de terre sautées  
Tartare nature  
Compote de poires **BIO**



Salade de pépinettes  
Cordon bleu  
Petits pois au jus  
Yaourt nature **BIO**  
Fruit de saison



Pastèque  
Surimi  
Salade de pommes de terre  
Carré frais **BIO**  
Compote pomme framboise



Salade de haricots verts  
Stifado de boeuf  
Pommes vapeur  
Petit suisse sucré  
Fruits **BIO** de saison



JEUDI

Macédoine Mayonnaise  
Filet de poisson meunière  
Purée de pommes de terre  
Coulommiers  
Fruits **BIO** de saison



Friand au fromage  
Omelette **BIO** du chef  
Ratatouille du chef  
Mont lacaune  
Ile flottante



VEGÉTARIEN

Tomate en salade  
Boulettes d'agneau au jus  
Gratin de courgettes **BIO**  
Yaourt aromatisé  
Gâteau basque



VENDREDI

Concombre à la ciboulette  
Sauté de porc aux olives  
Haricots verts persillés  
Petit suisse **BIO** aromatisé  
Clafoutis aux cerises du chef



Betteraves en salade  
Raviolis et râpé  
Yaourt nature **BIO**  
Fruit de saison

EXPRESSION CERISE



Concombre à la menthe  
Pois chiches aux légumes de couscous  
Semoule **BIO**  
Tomme grise d'Auvergne  
Fruit de saison



VEGÉTARIEN

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 !



PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS \*



Menu standard 5 - Déjeuner

Du 23 juin au 29 juin

Du 30 juin au 06 juil.

LUNDI

Tomate Croc'sel  
Saucisse de Lozère \*  
Purée de pommes de terre  
Brie **BIO**  
Flan vanille nappé caramel



Melon  
Raviolis de légumes et râpé (ST)  
Carré frais **BIO**  
Compote de pommes et galette ST Michel (ST)



VÉGÉTARIEN

MARDI

Pastèque  
Œuf dur mayonnaise  
Salade de pâtes  
Chanteneige **BIO**  
Compote pommes pêche



Coupelle de pâté de volaille (ST)  
Hachis parmentier du chef  
Emmental  
Glace en pot



VÉGÉTARIEN

JEUDI

Macédoine Mayonnaise  
Steack haché au jus  
Pommes noisette et ketchup  
Lou mirabel  
Fruits **BIO** de saison



Carottes râpées **BIO**  
Filet de colin à la crème  
Riz camarguais  
Yaourt Nature  
Fruit de saison



VENDREDI

Salade verte **BIO**  
Rôti de Volaille au Jus  
Poêlée campagnarde  
Crème anglaise  
Gâteau au chocolat du chef



Tomate Croc'sel  
Hot dog  
Chips  
Petit Filou tubes  
Fruits **BIO** de saison



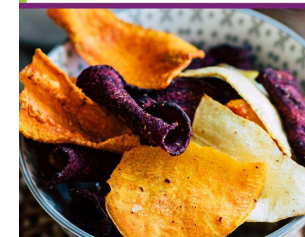
VACANCES

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 !

