



MENUS '4 SAISONS' | DU 3 NOVEMBRE 2025 AU 30 NOVEMBRE 2025 |

Menu standard 5 - Déjeuner

	Du 03 nov. au 09 nov.	Du 10 nov. au 16 nov.	Du 17 nov. au 23 nov.	Du 24 nov. au 30 nov.
LUNDI	Betteraves en salade Haricots rouges BIO à la tomate (mafé) Riz camarguais BIO Vache picon Fruit de saison VÉGÉTARIEN	Crêpe au fromage Sauté de volaille au curry Haricots verts BIO persillés Lou mirabel Fruit de saison	Taboulé BIO Nugget's de volaille et ketchup Poêlée de légumes Petit suisse sucré Fruit de saison	Céleri sauce cocktail Gratin de potiron et lentilles Quinoa Edam Flan vanille nappé caramel VÉGÉTARIEN
MARDI	Salade de pâtes BIO Stifado de boeuf Petits pois et carottes au jus Emmental Flan chocolat		Salade de saison Sauce carbonara aux lardons * Gratin de crozets Fruits BIO de saison CROZIFLETTE	Duo d'haricots en salade Boulettes d'agneau au curry Semoule BIO Coulommiers Compote de poire
MERCREDI				
JEUDI	Salade de saison Poisson pané et citron Choux fleurs persillés Yaourt nature BIO Gâteau du chef au yaourt	Carottes râpées vinaigrette Crique au Cantal Epinards BIO à la béchamel et croûtons Yaourt nature Eclair au chocolat VÉGÉTARIEN	Carottes râpées et coriande Curry de légumes doux (lait de coco, patate douce, carotte, pois chiches) Riz camarguais BIO Yaourt nature Gâteau noix de coco du chef VÉGÉTARIEN	Velouté de légumes du chef Filet de lieu sauce aurore Pommes de terre persillées Yaourt nature sucré Fruits BIO de saison
VENDREDI	Macédoine Mayonnaise Sauce bolognaise Macaronis BIO et fromage râpé Petit suisse aromatisé Fruit de saison	Salade de blé BIO Cordon bleu Purée aux 3 légumes Brie Flan vanille nappé caramel	Potage crecy Filet de colin sauce julienne Boulghour BIO Petit Moulé Nature Crème au Praliné FÊTE DES LANTERNES	Salade coleslaw Sauté de porc au miel Macaronis BIO Plateau de fromages Fruits 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



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 1 DÉCEMBRE 2025 AU 21 DÉCEMBRE 2025 |

Menu standard 5 - Déjeuner

	Du 01 déc. au 07 déc.	Du 08 déc. au 14 déc.	Du 15 déc. au 21 déc.
LUNDI	Salade de choux fleur vinaigrette Sauté de boeuf bourguignon Pommes noisettes Lou mirabel Crème au caramel	Potage crecy Sauté de volaille au paprika Pâtes BIO Tomme de Lozère Fruit de saison	Salade de blé BIO sauce tartare Saucisse de Strasbourg Purée aux 3 légumes Camembert Fruit de saison
MARDI	Potage parmentier Hachi de lentilles HVE et patate douce Yaourt Nature Fruits BIO de saison VÉGÉTARIEN	Salade de pois chiches marocaine Calamars à la romaine et citron Gratin de chou fleur BIO Emmental Compote pomme abricot	Salade coleslaw Sauce à la mexicaine Riz camarguais BIO Petit suisse aromatisé Fruit de saison VÉGÉTARIEN
MERCREDI			
JEUDI	Betteraves en salade Paupiette de veau aux 4 épices Macaronis BIO Petit suisse sucré Fruits BIO de saison	Betteraves en salade Gratin de poulet au riz et légumes façon basquaise Riz camarguais BIO Petit suisse aromatisé Fruit de saison	Pâté en croûte de volaille et cornichon Mignonette de poulet au pain d'épices Pommes pins Buche de Noël au chocolat Clémentine BIO et papillotes NOËL
VENDREDI	Salade de saison Jambon blanc Gratin de poireaux et pommes de terre Yaourt nature sucré Gâteau du chef aux brisures d'oréo	Taboulé BIO Falafels BIO Carottes fraîches sautées Yaourt nature Fruit de saison VÉGÉTARIEN	Friand au fromage Emincé de porc à la moutarde Haricots verts BIO persillés Mont lacaune Compote de poires BIO

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 !

