

MENUS '4 SAISONS' | DU 9 MARS 2026 AU 5 AVRIL 2026 |

Menu sans porc 5 - Déjeuner

Du 09 mars au 15 mars

Du 16 mars au 22 mars

Du 23 mars au 29 mars

Du 30 mars au 05 avr.

LUNDI

Crêpe au fromage
Poisson pané et citron
Carottes fraîches persillées
Yaourt nature **BIO**
Fruit

Taboulé
Boulette végétale **BIO** à l'italienne
Chou fleur à la béchamel
Brie
Fruits **BIO** de saison

Salade de pâtes **BIO**
Sauté de volaille au curry
Haricots verts persillés
P'tit cottentin nature
Liégeois au chocolat

Salade de pois chiches à l'italienne
Rôti de volaille au jus
Epinards branches et croûtons
Coulommiers
Crème à la vanille

MARDI

Salade coleslaw **BIO**
Sauté de volaille marengo
Torti **BIO**
Camembert
Crème au chocolat

Betteraves en salade
Filet de poisson meunière et citron
Purée de pommes de terre
Vache qui rit **BIO**
Crème à la vanille

Potage crécy **BIO**
Filet de colin sauce julienne
Semoule **BIO**
Plateau de fromages
Fruit

Velouté de légumes du chef
Gratin savoyard coquillettes **BIO** et poireaux
Yaourt Nature
Fruits **BIO** de saison

MERCREDI

JEUDI

Velouté de légumes du chef
Pois chiches aux légumes de couscous
Semoule **BIO**
Lou mirabel
Compote pomme banane

Salade de saison
Chickenwings et ketchup
Pommes noisettes
Petit suisse **BIO** aromatisé
Eclair au chocolat

Chou blanc **BIO** en salade
Sauce carbonara de volaille
Macaronis et râpé
Petit suisse sucré
Compote pomme pêche

Taboulé **BIO**
Sauté de bœuf au jus
Carottes fraîches persillées
Fromage blanc **BIO**
Fruit

VENDREDI

Salade de saison
Sauté de boeuf aux oignons
Brocolis persillés
Chanteneige **BIO**
Brownies du chef

Salade de lentilles **BIO**
Blanquette de poisson
Jardinière de légumes
Tomme de Lozère
Compote de pommes

Friand au fromage
Omelette **BIO**
Petits pois au jus
Edam
Fruits **BIO** de saison

Salade verte **BIO**
Filet de colin basquaise
Choux fleur braisés
Tartare nature
Gâteau de Pâques du chef
Oeufs de Pâques en chocolat

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 :

- Épluchures 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 !



PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS

MENUS '4 SAISONS' | DU 6 AVRIL 2026 AU 19 AVRIL 2026 |

Menu sans porc 5 - Déjeuner

Du 06 avr. au 12 avr.

Du 13 avr. au 19 avr.

LUNDI

Potage de haricots verts
Pilons de poulet rôti
Pommes paillasson
Yaourt nature
Fruit

MARDI

Velouté de petits pois
Calamars à la romaine et citron
Purée aux 3 légumes
Chanteneige **BIO**
Flan vanille nappé caramel

Salade de lentilles **BIO**
Pavé fromager
Chou fleur à la béchamel
Camembert
Crème au chocolat

MERCREDI

JEUDI

Oeuf dur mayonnaise
Gratin de pâtes béchamel au butternut du chef
Bûchette mélangée
Fruits **BIO** de saison

Salade de pois chiches **BIO**
Paupiette de veau au jus
Brocolis braisés
Fromage les Fripons
Compote pomme pêche

VENDREDI

Salade de saison
Kjottkaker (boulettes de viandes) sauce aux airelles
Pommes vapeur
Yaourt nature **BIO**
Gâteau à la rhubarbe et aux amandes

Oeuf dur mayonnaise
Filet de colin sauce armoricaine
Tortis
Petit suisse **BIO** aromatisé
Cake au Daim 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 :

- Épluchures 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 !



PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS