

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

Menu standard 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 VÉGÉTARIEN	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 porc 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 Saucisse de Lozère * 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 VÉGÉTARIEN
MERCREDI				
JEUDI	Velouté de légumes du chef Pois chiches aux légumes de couscous Semoule BIO Lou mirabel Compote pomme banane VÉGÉTARIEN	Salade de saison Chickenwings et ketchup Pommes noisettes Petit suisse BIO aromatisé Eclair au chocolat	Chou blanc BIO en salade Sauce carbonara aux lardons * 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 VÉGÉTARIEN	Salade verte BIO Filet de colin basquaise Choux fleur braisés Tartare nature Gâteau de Pâques du chef Oeufs de Pâques en chocolat PAQUES

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 !



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

Menu standard 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

VÉGÉTARIEN

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

VÉGÉTARIEN

VENDREDI

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

Saucisson à l'ail et cornichons
Filet de colin sauce armoricaine
Tortis
Petit suisse **BIO** aromatisé
Cake au Daim du chef

RETOUR DU SOLEIL

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
- 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



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS