



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

Menu standard 4 - 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

Sauté de volaille sauce forestière  
Pommes noisettes  
Emmental  
Fruits **BIO** de saison



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



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



VÉGÉTARIEN

MARDI

Macédoine Mayonnaise  
Filet de colin sauce tomate  
Semoule **BIO**  
Fruit de saison



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



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



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



VÉGÉTARIEN

MERCREDI

Sauté de bœuf au jus  
Carottes fraîches persillées  
Yaourt nature **BIO**  
Gâteau du chef aux pommes



Paupiette de veau sauce tomate  
Riz camarguais **BIO**  
Brie  
Fruit de saison



Filet de colin à la crème  
Pâtes **BIO**  
Fromage fondu le carré  
Flan vanille nappé caramel



Taboulé  
Pilons de poulet rôti  
Purée aux 3 légumes  
Yaourt nature **BIO**



JEUDI

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

VÉGÉTARIEN

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



Sauté de volaille à la provençale  
Semoule **BIO**  
Edam  
Fruits **BIO** de saison



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



VÉGÉTARIEN

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 !





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

Menu standard 4 - 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 citron  
Gratin de courgettes  
Liégeois au chocolat



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



VEGÉTARIEN

Salade de perles  
Sauté de volaille au paprika  
Beignets de salsifis  
Glace bâtonnet



MARDI

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**



Pastèque  
Surimi  
Salade de pommes de terre  
Carré frais **BIO**



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



MERCREDI

Salade de pâtes **BIO**  
Sauté de porc aux herbes de provence  
Epinards branches et croûtons  
Fromage blanc nature



Melon  
Boulettes de boeuf au jus  
Semoule **BIO**  
Glace petit pot



Taboulé  
Paupiette de veau au jus  
Carottes fraîches persillées  
Petit suisse **BIO** aromatisé



Melon  
Filet de Colin sauce Armoricaïne  
Riz camarguais  
Compote de poires **BIO**



JEUDI

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



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



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



VENDREDI

Sauté de porc aux olives  
Haricots verts persillés  
Petit suisse **BIO** aromatisé  
Clafoutis aux abricots du chef



Raviolis et râpé  
Yaourt nature **BIO**  
Fruits **BIO** de saison



Pois chiches aux légumes de couscous  
Semoule **BIO**  
Tomme grise d'Auvergne  
Fruits **BIO** de saison



EXPRESSION CERISE

VEGÉTARIEN

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 !





Menu standard 4 - Déjeuner

Du 23 juin au 29 juin

Du 30 juin au 06 juil.

LUNDI

Saucisse de Lozère \*  
Purée de pommes de terre  
Brie **BIO**  
Flan vanille nappé caramel

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

🌿 VÉGÉTARIEN

MARDI

Pastèque **BIO**  
Oeufs durs **BIO** froids  
Salade de pâtes  
Chanteneige **BIO**

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

🌿 VÉGÉTARIEN

MERCREDI

Friand au fromage  
Filet de colin sauce tomate  
Ratatouille du chef  
Petit suisse **BIO** aromatisé

📍 Sauté de volaille aux herbes  
📍 Haricots verts **BIO** persillés  
📍 Mont lacaune  
📍 Gâteau au yaourt du chef

JEUDI

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

VENDREDI

Rôti de Volaille au Jus  
Poêlée campagnarde  
Crème anglaise  
Gâteau au chocolat du chef

📍 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 !

