

MENUS '4 SAISONS' | DU 7 JUILLET 2025 AU 3 AOÛT 2025 |

Menu standard 4 - Déjeuner

	Du 07 juil. au 13 juil.	Du 14 juil. au 20 juil.	Du 21 juil. au 27 juil.	Du 28 juil. au 03 août
LUNDI	Salade de lentilles Pavé fromager Carottes fraîches persillées Fruits BIO de saison VÉGÉTARIEN		Salade de pomme de terre BIO Poisson pané et citron Courgettes persillées Yaourt Nature	Sausisse de Lozère * Purée de pommes de terre Fromage blanc aromatisé Fruits BIO de saison
MARDI	Melon BIO Rôti de Porc Froid et Mayonnaise Salade de pépinettes accompagnement Chanteneige REPAS FROID	Taboulé Nuggets végétal Petits pois au jus Fruits BIO de saison VÉGÉTARIEN	Chili con carne Riz camarguais BIO Tomme grise d'Auvergne Crème à la vanille AMERICAIN	Tortillas pomme de terre et oignons Courgettes persillées Brie Glace bâtonnet VÉGÉTARIEN
MERCREDI	Friand au fromage Boulettes d'agneau sauce orientale Courgettes persillées BIO Fruit de saison	Filet de poisson sauce ensoleillée Riz camarguais BIO P'tit cottenin ail et fines herbes Glace en pot	Salade verte BIO Paupiette de veau aux 4 épices Macaronis Compote pomme framboise	Salade de pépinettes Emincé de volaille aux olives Ratatouille du chef Fruits BIO de saison
JEUDI	Nems aux légumes (HO) Sauté de Volaille au Caramel Riz camarguais BIO Rocher au coco CHINOIS	Tomate en salade Goulash Hongroise Pommes de terre persillées Compote de pommes BIO	Melon BIO Œuf dur mayonnaise Taboulé Donuts VÉGÉTARIEN	Pastèque Sauté de boeuf sauce tomate Semoule BIO Yaourt nature
VENDREDI	Filet de colin sauce provençale Pâtes BIO Coulommiers Compote de pêches	Omelette BIO du chef Ratatouille du chef Yaourt nature Gâteau du chef aux pépites de chocolat	Crêpe au fromage Sauté de volaille à la crème Carottes BIO persillées Fruit de saison	Concombre en salade Filet de colin sauce oseille Riz camarguais BIO Gâteau du chef aux myrtilles

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



Ingédients :

- 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 4 AOÛT 2025 AU 31 AOÛT 2025 |

Menu standard 4 - Déjeuner

	Du 04 août au 10 août	Du 11 août au 17 août	Du 18 août au 24 août	Du 25 août au 31 août
LUNDI	Salade Mexicaine (Haricots Blanc et Rouges, Maïs) Calamars à la romaine et citron Carottes fraîches persillées Fruits BIO de saison	Friand au fromage Colombo de volaille Poêlée multicolore Fruits BIO de saison	Sauce mexicaine végétarienne Torti BIO Mont lacaune Compote de pêches	Sausisse de Lozère * Lentilles au jus Brie BIO Flan vanille nappé caramel
MARDI	Sauce bolognaise Macaronis BIO et fromage râpé Bûche du pilat Compote pomme fraise	Paupiette de veau sauce forestière Pommes de terre persillées Tomme blanche Fruits BIO de saison	Salade de pommes de terre Boulettes de bœuf au jus Courgettes persillées Yaourt nature BIO	Pastèque BIO Pavé fromager Ratatouille du chef Eclair au chocolat
MERCREDI	Taboulé Crique à l'emmental Ratatouille du chef Petit suisse BIO aromatisé	Pastèque BIO Cordon bleu Tomate provençale Glace en pot	Melon BIO Rôti de volaille froid et mayonnaise Taboulé Vache qui rit	Salade de pépinettes Sauté de bœuf bourguignon Poêlée arlequin Compote pomme framboise
JEUDI	Rôti de Porc Froid et Mayonnaise Salade de haricots verts Yaourt nature BIO Gâteau au chocolat du chef	Tomate Croc'sel Pois chiches aux légumes de couscous Semoule BIO Yaourt nature	Salade de pois chiches BIO à la marocaine Filet de colin sauce tomate Haricots verts persillés Fruit de saison	Sauce carbonara aux lardons * Macaronis BIO et fromage râpé Bûchette mélangée Glace bâtonnet
VENREDI	Melon Sauté de volaille à la provençale Riz camarguais BIO Flan vanille nappé caramel		Salade verte BIO Chickenwings et ketchup Pommes noisette et ketchup Gâteau du chef framboise et speculoos	Filet de colin sauce ciboulette Riz camarguais BIO Yaourt nature BIO Fruit 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



Ingédients :

- 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 !

