



## MENUS '4 SAISONS' | DU 20 AVRIL 2026 AU 3 MAI 2026 |

### Menu standard 4 - Déjeuner

Du 20 avr. au 26 avr.

Du 27 avr. au 03 mai

LUNDI

Betteraves en salade  
Nuggets végétal  
Purée de pommes de terre  
Yaourt nature **BIO**



Macédoine mayonnaise  
Paupiette de veau au jus  
Pâtes **BIO**  
Gouda



MARDI

Chipolatas \*  
Lentilles au jus  
Emmental  
Compote de pommes **BIO**



Friand au fromage  
Poisson meunière  
Poêlée arlequin  
Petit suisse **BIO** aromatisé



MERCREDI

Crêpe au fromage  
Sauté de volaille aux olives  
Courgettes persillées  
Crème au caramel



Salade de blé à l'orientale  
Omelette **BIO** du chef  
Epinards **BIO** à la crème  
Fruits **BIO** de saison



JEUDI

Salade de pépinettes  
Colombo de porc  
Poêlée forestière  
Fruits **BIO** de saison



Carottes râpées **BIO** au citron  
Blanquette de volaille  
Boulghour  
Beignet aux pommes



VENDREDI

Salade de saison  
Calamars à la romaine  
Haricots verts persillés  
Gâteau du chef framboise et speculoos



#### 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 !

