



## MENUS '4 SAISONS' | DU 4 MAI 2026 AU 31 MAI 2026 |

### Menu standard 4 - Déjeuner

	Du 04 mai au 10 mai	Du 11 mai au 17 mai	Du 18 mai au 24 mai	Du 25 mai au 31 mai
LUNDI	Tortellini épinards sauce tomate et râpé Chanteneige <b>BIO</b> Crème à la vanille VÉGÉTARIEN	Tomate Croc'sel Jambon blanc* Purée de pommes de terre Compote de pommes <b>BIO</b>	Salade de pois chiches <b>BIO</b> Boulette végétale <b>BIO</b> à l'italienne Epinards hachés <b>BIO</b> Petit suisse <b>BIO</b> aromatisé VÉGÉTARIEN	
MARDI	Radis et beurre Colombo de volaille Courgettes sautées Tarte au flan	Salade de boulghour <b>BIO</b> Boulettes d'agneau au jus Petits pois carottes aux oignons Fruits <b>BIO</b> de saison	Filet de colin sauce julienne Riz camarguais <b>BIO</b> Camembert Glace petit pot	Pastèque Filet de poisson sauce ensoleillée Tortis <b>BIO</b> et râpé Fruits <b>BIO</b> de saison
MERCREDI	Paupiette de veau sauce tomate Riz camarguais <b>BIO</b> Brie Fruit	Filet de colin à la crème Pâtes <b>BIO</b> Fromage fondu le carré Flan vanille nappé caramel	Taboulé Escalope viennoise Brocolis à la béchamel Fruit	Salade de blé <b>BIO</b> sauce tartare Sauté de porc aux olives* Carottes fraîches sautées Fromage blanc <b>BIO</b> de brebis
JEUDI	Crêpe au fromage Poisson pané et citron Haricots verts persillés Petit suisse <b>BIO</b> aromatisé		Concombre en salade Rôti de porc aux oignons* Blé aux oignons Compote pomme pêche	Salade verte <b>BIO</b> Pavé fromager Ratatouille du chef Gâteau noix de coco du chef VÉGÉTARIEN
VENDREDI			Cheesburger Pommes noisette et ketchup Vache qui rit <b>BIO</b> Brownies du chef AMERICAIN	Sauté de volaille à la provençale Semoule <b>BIO</b> Edam Fruit

#### 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 1 JUIN 2026 AU 28 JUIN 2026 |

### Menu standard 4 - Déjeuner

	Du 01 juin au 07 juin	Du 08 juin au 14 juin	Du 15 juin au 21 juin	Du 22 juin au 28 juin
LUNDI	<p>Radis et beurre Torsade HVE sauce tomate, basilic et fromage Compote de pommes <b>BIO</b></p> <p><b>VÉGÉTARIEN</b></p>	<p>Calamars à la romaine et citron Gratin de courgettes HVE du chef Saint paulin Glace bâtonnet</p>	<p>Salade de pois chiches <b>BIO</b> Sauté de volaille au paprika Poêlée cordiale Crème à la vanille</p>	<p>Tomate Croc'sel Saucisse* Purée de pommes de terre Glace petit pot</p>
MARDI	<p>Salade de saison Cordon bleu Petits pois au jus Yaourt nature <b>BIO</b></p>	<p>Pastèque Jambon de volaille Salade de pommes de terre Compote pomme framboise</p>	<p>Carottes râpées Stifado de bœuf Semoule <b>BIO</b> Fruits <b>BIO</b> de saison</p>	<p>Œuf dur mayonnaise Salade de pâtes Chanteneige <b>BIO</b> Compote pomme pêche</p> <p><b>VÉGÉTARIEN</b></p>
MERCREDI	<p>Melon Boulettes de boeuf sauce indienne Riz camarguais <b>BIO</b> Crème au chocolat</p>	<p>Taboulé Paupiette de veau au jus Carottes fraîches persillées Petit suisse <b>BIO</b> aromatisé</p>	<p>Melon Pavé de colin sauce niçoise Riz camarguais <b>BIO</b> Compote pomme abricot</p>	<p>Friand au fromage Rôti de volaille à la moutarde Ratatouille du chef Petit suisse <b>BIO</b> aromatisé</p>
JEUDI	<p>Salade Mexicaine (haricots blanc et rouges, maïs) Filet de colin meunière Epinards hachés à la crème Fruits <b>BIO</b> de saison</p>	<p>Crêpe au fromage Omelette <b>BIO</b> du chef Piperade Fruits <b>BIO</b> de saison</p> <p><b>VÉGÉTARIEN</b></p>	<p>Boulettes d'agneau au jus Haricots verts <b>BIO</b> persillés Yaourt aromatisé Gâteau basque</p>	<p>Nugget's de volaille Pommes paillason Vache picon Fruits <b>BIO</b> de saison</p>
VENDREDI	<p>Salade marocaine (concombre, tomate, cumin, coriandre) Sauté de volaille citron et olives (français) Semoule <b>BIO</b> Gâteau orange et cannelle du chef</p> <p><b>FÊTE DES ROSES</b></p>	<p>Rôti de Porc à l'italienne Coquillettes <b>BIO</b> Mont lacauze Ile flottante</p>	<p>Concombre à la menthe Gnocchis gratinés à la provençale Fruit</p> <p><b>VÉGÉTARIEN</b></p>	<p>Salade verte <b>BIO</b> Filet de colin sauce tomate Poêlée campagnarde Gâteau du chef aux pommes</p>

#### 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 !



PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS



MENUS '4 SAISONS' | DU 29 JUIN 2026 AU 5 JUILLET 2026 |

Menu standard 4 - Déjeuner

Du 29 juin au 05 juil.

LUNDI

Melon  
Raviolis de légumes et râpé  
Compote de pommes et galette ST Michel

VÉGÉTARIEN

MARDI

Coupelle de pâté de volaille  
Steak haché sauce barbecue  
Courgettes sautées  
Crème au chocolat



MERCREDI

Concombre en salade  
Sauté de volaille aux herbes  
Haricots verts BIO persillés  
Clafoutis aux abricots du chef



JEUDI

Filet de colin à la crème  
Riz camarguais BIO  
Yaourt Nature  
Fruit



VENDREDI

VACANCES

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU

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 !



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS