



MENUS '4 SAISONS' | DU 6 JUILLET 2026 AU 2 AOÛT 2026 |

Menu standard 4 - Déjeuner

Du 06 juil. au 12 juil.

Du 13 juil. au 19 juil.

Du 20 juil. au 26 juil.

Du 27 juil. au 02 août

LUNDI

Salade de pois chiches marocaine
Pavé fromager
Courgettes persillées **BIO**
Fruit

Taboulé **BIO**
Jambon blanc
Salade de haricots verts
Emmental

Poisson pané et citron
Carottes **BIO** persillées
Yaourt Nature
Donuts

Saucisse
Purée de pommes de terre **BIO**
Fromage blanc aromatisé
Fruit

MARDI

Melon **BIO**
Rôti de porc froid et mayonnaise
Salade de pépinettes accompagnement
Flan chocolat

Carottes râpées
Chili con carne
Riz **BIO** pilaf
Crème à la vanille

Salade de pépinettes
Emincé de volaille à la crème
Courgettes persillées
Crème au chocolat

MERCREDI

Friand au fromage
Paupiette de veau sauce tomate
Haricots verts **BIO** persillés
Lou mirabel

Salade verte **BIO**
Nuggets végétal
Petits pois au jus
Flan vanille nappé caramel

Boulettes d'agneau aux 4 épices
Semoule **BIO**
Chanteneige
Fruit

Carottes râpées **BIO**
Tortellini ricotta épinards
Fruit

JEUDI

Sauté de Volaille au Caramel
Riz **BIO** pilaf
Yaourt nature
Gâteau noix de coco du chef

Filet de colin sauce julienne
Pommes de terre persillées
Gouda
Compote de Pommes **BIO**

Melon
Œuf dur mayonnaise
Salade de pâtes **BIO**
Vache picon

Pastèque
Sauté de boeuf sauce tomate
Riz camarguais **BIO**
Yaourt nature

VENREDI

Concombre en salade
Filet de colin sauce provençale
Semoule **BIO**
Compote de pêches

Pilons de poulet rôti
Ratatouille
Yaourt nature **BIO**
Gâteau du chef aux pépites de chocolat

Crêpe au fromage
Sauté de volaille à la crème
Poêlée bretonne (brocolis, choux fleurs)
Petit suisse **BIO** aromatisé

Taboulé **BIO**
Filet de poisson froid mayonnaise
Salade de haricots verts
Gâteau du chef au yaourt

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
- 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 3 AOÛT 2026 AU 30 AOÛT 2026 |

Menu standard 4 - Déjeuner

	Du 03 août au 09 août	Du 10 août au 16 août	Du 17 août au 23 août	Du 24 août au 30 août
LUNDI	Salade de lentilles BIO aux échalotes Oeuf dur BIO Macédoine de légumes Petit Moulé Nature	Salade de blé BIO à l'orientale Colombo de volaille Poêlée multicolore (pdt, carottes, courgettes, tomates) Carré frais BIO	Tomate Croc'sel Mélange mexicain BIO Torti BIO Flan vanille	Salade de coquillettes mayonnaise Pavé fromager Ratatouille Petit suisse BIO aromatisé
MARDI	Carottes râpées BIO Sauce bolognaise (bœuf) Macaronis BIO et fromage râpé Yaourt nature	Pastèque Chipolatas * Potatoes et ketchup Crème dessert BIO	Salade de pomme de terre BIO Sauté de porc au curry Courgettes persillées Fruit	Carottes râpées BIO Saucisse Lentilles au jus Flan chocolat
MERCREDI	Taboulé BIO Nugget's de volaille Ratatouille du chef Crème à la vanille	Salade verte BIO Omelette BIO du chef Piperade Gâteau du chef aux pommes	Rôti de volaille froid et mayonnaise Taboulé BIO (acc) Mimolette Compote de pêches	Tomate en salade Filet de colin sauce crème Polenta Brie
JEUDI	Tomate en salade Sauté de porc au romarin (local) Purée de pommes de terre Gâteau au chocolat du chef	Filet de colin sauce crème Semoule BIO Coulommiers Compote pomme abricot	Melon Cordon bleu Petits pois et carottes au jus Crème dessert BIO	Salade de pois chiches marocaine Emincés de volaille au paprika Carottes BIO persillées Fruit
VENDREDI	Melon Calamars à la romaine et citron Riz camarguais BIO Flan vanille nappé caramel	Pilons de poulet et ketchup Pommes de terre persillées Yaourt nature BIO Fruit	Salade verte BIO Filet de colin MSC à l'estragon Purée de pommes de terre Gâteau du chef framboise et speculoos	Macédoine Mayonnaise Boulettes d'agneau sauce tomate Riz camarguais BIO Gâteau du chef au yaourt

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
- 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 31 AOÛT 2026 AU 6 SEPTEMBRE 2026 |

Menu standard 4 - Déjeuner

Du 31 août au 06 sept.

LUNDI

Betteraves en salade
Paupiette de veau sauce safranée
Pâtes **BIO**
Petit Moulé Nature
Fruit



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

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 !

