



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

Omelette du chef
Coquillettes
Lou mirabel
Fruits **BIO** de saison



Macédoine Mayonnaise
Boulettes d'agneau sauce orientale
Semoule **BIO**
Crème à la vanille



Tomate Croc'sel
Sauce mexicaine végétarienne
Riz camarguais **BIO**
Flan chocolat



Boulettes de bœuf au jus
Purée de pommes de terre
Yaourt Nature
Fruits **BIO** de saison



MARDI

Salade coleslaw
Stifado de boeuf
Riz camarguais **BIO**
Compote pomme fraise



Salade verte **BIO**
Rigolo au fromage
Petits pois et carottes au jus
Yaourt aromatisé



Filet de colin sauce crème
Pommes de terre persillées
Emmental
Fruits **BIO** de saison



Sauté de volaille à la crème
Macaronis **BIO**
Brie
Compote de fraises



MERCREDI

Salade de blé **BIO** à l'orientale
Sauté de volaille aux 4 épices
Poêlée de légumes
Flan chocolat



Céleri sauce cocktail
Paupiette de veau au jus
Riz camarguais **BIO**
Gouda



Salade de pois chiches marocaine
Sauté de volaille au paprika
Purée aux 3 légumes
Flan vanille nappé caramel



Tomate en salade
Saucisse de Lozère *
Lentilles au jus
Fruits **BIO** de saison



JEUDI

Taboulé **BIO** du chef
Cordon bleu
Haricots beurre persillés
Petit suisse aromatisé



Carottes râpées **BIO** au citron
Poisson meunière
Purée de pommes de terre
Fruit de saison



Steak haché au jus
Ratatouille
Yaourt **BIO** à la vanille
Gâteau au yaourt du chef



Salade verte fraîche
Blanquette de poisson
Semoule **BIO**
Vache picon



VENDREDI

Taboulé **BIO** du chef
Cordon bleu
Haricots beurre persillés
Petit suisse aromatisé



Carottes râpées **BIO** au citron
Poisson meunière
Purée de pommes de terre
Fruit de saison



Steak haché au jus
Ratatouille
Yaourt **BIO** à la vanille
Gâteau au yaourt du chef



Coleslaw **BIO** du chef
Omelette du chef
Brunoise de légumes frais (carottes, navets, céleri)
Gâteau aux pépites de chocolat du chef



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 !





BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !

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

Salade de pâtes
Colombo de porc
Courgettes persillées
Fruits **BIO** de saison

📌 Pastèque
📌 Chili végétarien
📌 Riz camarguais **BIO**
🌱 Comote pomme framboise

Melon
Filet de colin sauce crème
Pâtes **BIO**
Petit Moulé Nature

📌 🌱
📌 🌱

MARDI

Salade verte **BIO**
Cheesburger
Pommes noisette et ketchup
Donuts

🇺🇸 AMERICAIN

🌱 Gaspacho maison
Sauté de volaille aux 4 épices
Pommes de terre persillées
Carré frais **BIO**

📌 Tomate Croc'sel
Pavé fromager
Purée de pommes de terre
🌱 Vache qui rit **BIO**

📌 Salade de haricots verts
Jambon blanc
Taboulé
🌱 Fruits **BIO** de saison

MERCREDI

Filet de lieu sauce aurore
Pâtes **BIO**
Velouté fruits mixé
Fruit de saison

📌 🌱 Carottes râpées vinaigrette
📌 Curry de porc **
📌 Semoule **BIO**
📌 Petit suisse sucré

📌 Concombre en salade
📌 Chipolatas *
📌 Pâtes **BIO**
📌 Compote de pommes

📌 Boulettes de boeuf sauce tomate
📌 Pommes de terre persillées
📌 Coulommiers
🌱 Fruits **BIO** de saison

JEUDI

📌 Concombres sauce bulgare
📌 Sauté de boeuf aux olives
📌 Courgettes au cumin
📌 Beignet aux pommes

📌 🌱 Filet de colin sauce provençale
📌 Gratin d'aubergines fraîche et pommes de terre
📌 Bûchette mélangée
📌 Fruits **BIO** de saison

📌 🌱 Carottes râpées **BIO** au citron
📌 Sauté de boeuf bourguignon
📌 Riz camarguais
📌 Clafoutis du chef aux cerises

🍷 EXPRESSION CERISE

VENDREDI

📌 Taboulé **BIO** du chef
📌 Calamars à la romaine et citron
📌 Ratatouille du chef
📌 Fruits **BIO** de saison

📌 🌱 Salade verte **BIO**
📌 Rôti de Porc Froid
📌 Salade de pâtes
🌱 Gâteau du chef aux pommes

🌱 Salade verte **BIO**
📌 Parmentier de légumes
📌 Crème à la vanille

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 *





Menu standard 4 - Déjeuner

Du 23 juin au 29 juin

Du 30 juin au 06 juil.

LUNDI

Pâté de volaille
Aiguillettes de poulet sauce curry
Ratatouille et riz camarguais
Yaourt **BIO** à la vanille



Crêpe au fromage
Rôti de porc au jus
Haricots verts persillés
Fruits **BIO** de saison



MARDI

Paupiette de veau au jus
Pommes de terre persillées
Vache qui rit **BIO**
Compote de pommes et biscuit



Salade verte **BIO**
Tortellini ricotta épinards
Compote de pomme cassis



MERCREDI

Friand au fromage
Sauté de volaille aux 4 épices
Purée de carottes et pommes de terre
Flan vanille nappé caramel



Concombre **BIO** en salade
Filet de poisson aux épices tandoori
Pommes de terre persillées
Gouda



JEUDI

Melon
Raviolis aux légumes (stock tampon)
Gâteau au yaourt du chef



Calamars à la romaine et citron
Aubergines et courgettes fraîches provençale
Yaourt aromatisé
Gâteau aux pépites de chocolat du chef

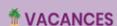


VENDREDI

Tomate à la Ciboulette
Poisson meunière
Farfalles
Fruits **BIO** de saison



Saucisse de Strasbourg
Chips
Petit Filou tubes
Fruit de saison
Pain hot dog + Ketchup



RECETTE ANTI-GASPIS'

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 !

