



MENUS '4 SAISONS' | DU 28 AVRIL 2025 AU 25 MAI 2025

Menu standard - 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	Sauté de volaille sauce forestière Pommes noisettes Emmental Fruits <b>BIO</b> de saison	Tomate en saladat Chipolatas au jus * Lentilles au jus Crème dessert <b>BIO</b>  <i>*(Sans porc = saucisse végétale)</i>	Jambon blanc * Purée de pommes de terre Bûchette mélangée Compote de Pommes <b>BIO</b>  <i>*(Sans porc = samoussa de légumes)</i>	Salade de pépinettes Crique au Cantal Carottes fraîches persillées Petit suisse <b>BIO</b> aromatisé  VÉGÉTARIEN
MARDI	Macédoine Mayonnaise Filet de colin sauce tomate Semoule <b>BIO</b> Fruit de saison	Nuggets végétal Courgettes fraîches à la sauce tomate Lou mirabel Eclair au chocolat  VÉGÉTARIEN	Salade de pois chiches <b>BIO</b> Boulettes de bœuf au jus Petits pois carottes aux oignons Petit suisse sucré	Filet de colin sauce julienne Blé aux oignons Camembert <b>BIO</b> Glace bâtonnet
MERCREDI	Sauté de bœuf au jus Carottes fraîches persillées Yaourt nature <b>BIO</b> Gâteau du chef aux pommes	Paupiette de veau sauce tomate Riz camarguais <b>BIO</b> Brie Fruit de saison	Filet de colin à la crème Pâtes <b>BIO</b> Fromage fondu le carré Flan vanille nappé caramel	Taboulé Pilons de poulet rôti Purée aux 3 légumes Yaourt nature <b>BIO</b>
JEUDI	férié	férié	Pavé fromager Ratatouille du chef Yaourt Nature Gâteau aux pépites de chocolat du chef  VÉGÉTARIEN	Rôti de porc aux oignons * Riz camarguais <b>BIO</b> Tomme des Pyrénées Compote de pomme cassis  <i>*(Sans porc = lentilles aux oignons)</i>
VENDREDI	Salade de saison <b>BIO</b> Tortellini épinards sauce tomate et râpé Compote pomme fraise  VÉGÉTARIEN	Crêpe au fromage Poisson pané et citron Haricots verts persillés Petit suisse <b>BIO</b> aromatisé	Sauté de volaille à la provençale Semoule <b>BIO</b> Edam Fruit <b>BIO</b> de saison	Tomates <b>BIO</b> croc'sel Cheesburger Pommes noisette et ketchup Brownies du chef  AMERICAIN

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 26 MAI 2025 AU 22 JUIN 2025

Menu standard - 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	Lentille <b>BIO</b> en salade Calamars à la romaine et citron Gratin de courgettes Liégeois au chocolat	Tomate Croc'sel Tortellini épinards sauce tomate et râpé Compote de Pommes <b>BIO</b>	férié	Salade de perles Sauté de volaille au paprika Beignets de salsifs Glace bâtonnet
MARDI	Sauté de boeuf à la provençale Pommes de terre sautées Tartare nature Compote de poires <b>BIO</b>	Salade de pépinettes Cordon bleu Petits pois au jus Yaourt nature <b>BIO</b>	Pastèque Surimi Salade de pommes de terre Carré frais <b>BIO</b>	Stifado de boeuf Pommes vapeur Petit suisse sucré Fruits <b>BIO</b> de saison
MERCREDI	Pique-nique	Melon Boulettes de bœuf au jus Semoule <b>BIO</b> Glace petit pot	Taboulé Paupiette de veau au jus Carottes fraîches persillées Petit suisse <b>BIO</b> aromatisé	Melon Filet de Colin sauce Armoricaïne Riz camarguais Compote de poires <b>BIO</b>
JEUDI	férié	Filet de poisson meunière Purée de pommes de terre Coulommiers Fruits <b>BIO</b> de saison	Friand au fromage Omelette <b>BIO</b> du chef Ratatouille du chef Ile flottante	Tomate en salade Boulettes d'agneau au jus Gratin de courgettes <b>BIO</b> Gâteau basque
VENDREDI	vaqué	Sauté de porc aux olives* Haricots verts persillés Petit suisse <b>BIO</b> aromatisé Clafoutis aux abricots du chef <i>* (Sans porc = samoussa de légumes)</i>	Sauce bolognaise Pâtes et râpé Yaourt nature <b>BIO</b> Fruits <b>BIO</b> de saison	Pois chiches aux légumes de couscous Semoule <b>BIO</b> Tomme grise d'Auvergne Fruits <b>BIO</b> 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



- 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 23 JUIN 2025 AU 06 JUILLET 2025

Menu standard - Déjeuner

Du 23 juin au 29 juin

Du 30 juin au 06 juil.

	Du 23 juin au 29 juin	Du 30 juin au 06 juil.
LUNDI	<p>Saucisse de Lozère* Purée de pommes de terre Brie BIO Flan vanille nappé caramel</p> <p><i>* (Sans porc = saucisse végétale)</i></p>	<p>Melon BIO Raviolis de légumes et râpé (ST) Compote de pommes et galette ST Michel (ST)</p> <p>VÉGÉTARIEN</p>
MARDI	<p>Pastèque BIO Oeufs durs BIO froids Salade de pâtes Chanteneige BIO</p> <p>VÉGÉTARIEN</p>	<p>Coupelle de pâté de volaille (ST) Hachis parmentier du chef Glace petit pot</p>
MERCREDI	<p>Friand au fromage Filet de colin sauce tomate Ratatouille du chef Petit suisse BIO aromatisé</p>	<p>Rôti de volaille + mayonnaise Salade de pâtes Fromage Mont Lacaune Gâteau au yaourt du chef</p>
JEUDI	<p>Steack haché au jus Pommes noisette et ketchup Lou mirabel Fruits BIO de saison</p>	<p>Carottes râpées BIO Filet de colin à la crème Riz camarguais Yaourt Nature</p>
VENDREDI	<p>Rôti de Volaille au Jus Poêlée campagnarde Crème anglaise Gâteau au chocolat du chef</p>	<p>Hot dog Chips Petit Filou tubes Fruits BIO de saison</p> <p>VACANCES</p>

RECETTE ANTI-GASPIL'

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 !

