



MENUS '4 SAISONS' | DU 7 JUILLET 2025 AU 3 AOÛT 2025 |

Menu standard - Déjeuner

	Du 07 juil. au 13 juil.	Du 14 juil. au 20 juil.	Du 21 juil. au 27 juil.	Du 28 juil. au 03 août
LUNDI	Salade de lentilles Pavé fromager Carottes fraîches persillées Fruits BIO de saison VÉGÉTARIEN		Salade de pomme de terre BIO Poisson pané et citron Courgettes persillées Yaourt Nature	Saucisse de Lozère* Purée de pommes de terre Fromage blanc aromatisé Fruits BIO de saison *(Sans porc = saucisse végétale)
MARDI	Melon BIO Rôti de Porc Froid et Mayonnaise* Salade de pépinettes accompagnement Chanteneige *(Sans porc = œuf dur mayonnaise) REPAS FROID	Taboulé Nuggets végétal Petits pois au jus Fruits BIO de saison VÉGÉTARIEN	Cheesburger Pommes noisettes Tomme grise d'Auvergne Donuts Ketchup AMERICAIN	Tortillas pomme de terre et oignons Courgettes persillées Brie Glace bâtonnet VÉGÉTARIEN
MERCREDI	PIQUE-NIQUE	PIQUE-NIQUE	PIQUE-NIQUE	PIQUE-NIQUE
JEUDI	Nems aux légumes Sauté de Volaille au Caramel Riz camarguais BIO Rocher au coco CHINOIS	Tomate en salade Steak haché au jus Pommes de terre persillées Fruits BIO de saison Ketchup	Melon BIO Œuf dur mayonnaise Taboulé Crème au chocolat VÉGÉTARIEN	Pastèque Sauté de boeuf sauce tomate Semoule BIO Yaourt nature
VENDREDI	Filet de colin sauce provençale Pâtes BIO Coulommiers Compote de pêches	Omelette BIO du chef Ratatouille du chef Yaourt nature Gâteau du chef aux pépites de chocolat	Crêpe au fromage Sauté de volaille à la crème Carottes BIO persillées Fruit de saison	Concombre façon tzatziki Seiches à la rouille Riz camarguais BIO Gâteau du chef aux myrtilles

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 4 AOÛT 2025 AU 31 AOÛT 2025 |

Menu standard - Déjeuner

Du 04 août au 10 août

Du 11 août au 17 août

Du 18 août au 24 août

Du 25 août au 31 août

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

FERMETURE ESTIVALE

Roti de Boeuf Froid et Mayonnaise
Salade de lentilles
Brie **BIO**
Fruit de saison



Pastèque **BIO**
Pavé fromager
Ratatouille du chef
Eclair au chocolat



VEGÉTARIEN

Salade de pépinettes
Sauté de boeuf bourguignon
Poêlée arlequin
Compote pomme framboise



Sauce carbonara aux lardons*
Macaronis **BIO** et fromage râpé
Bûchette mélangée
Glace bâtonnet



* (Sans porc = sauce mexicaine végété)

FERMETURE ALSH

Pré-rentree du personnel

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 !

