

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

Menu classique - 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	Salade verte BIO Gnocchis gratinés à la provençale Yaourt aromatisé Fruit INNOVATION	Betteraves en salade Filet de poisson meunière et citron Pommes de terre persillées Petit suisse BIO aromatisé Fruits BIO de saison	Crêpe au fromage Tortellini ricotta épinards Yaourt Nature Fruits BIO de saison	
MARDI	Macédoine mayonnaise Boulettes d'agneau sauce orientale Semoule BIO Plateau de fromages Crème à la vanille	Carottes râpées BIO Sauce mexicaine végétarienne Riz camarguais BIO Vache picon Compote pomme abricot	Salade d'haricots verts et maïs Sauté de volaille à la crème Pommes de terre persillées Brie Compote de fraises	Betteraves en salade Falafels BIO Purée de pommes de terre Petit suisse BIO aromatisé Fruit
MERCREDI				
JEUDI	Tomate en salade Filet de colin sauce ciboulette Coquillettes Yaourt nature BIO Clafoutis du chef aux cerises		Tomate en salade Seiches à l'armoricaine Riz camarguais BIO Fromage les Fripons Fruit	Salade de lentilles aux échalotes Sauté de boeuf sauce tomate Courgettes persillées Vache qui rit BIO Compote de pommes
VENDREDI			Salade de saison Cordon bleu Epinards BIO à la crème Tomme de Lozère Gâteau du chef à la fleur d'oranger	Coleslaw BIO du chef Nugget's de volaille Ratatouille du chef Yaourt BIO à la vanille 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 :

- Épluchures 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 1 JUIN 2026 AU 28 JUIN 2026 |

Menu classique - 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	Salade de pois chiches marocaine Crique au cantal Carottes fraîches persillées Tartare nature Compote pomme framboise	Taboulé BIO Colombo de porc Courgettes persillées Gouda Fruits BIO de saison	Pastèque Poisson pané et citron Pâtes BIO Petit Moulé Nature Compote pomme abricot	Pâté de volaille Macaronis BIO à la carbonara Yaourt BIO à la vanille Glace
MARDI	Salade de saison Lasagnes du chef Bûchette mélangée Fruits BIO de saison	Salade verte BIO Cheesburger Pommes noisette et ketchup Velouté nature Donuts AMERICAIN	Salade de haricots verts Jambon blanc Taboulé BIO (acc) Camembert Fruits BIO de saison	Melon Pizza au fromage Courgettes persillées Chanteneige BIO Compote de pommes et biscuit
MERCREDI				
JEUDI	Terrine de campagne * Boulettes d'agneau sauce tomate Semoule BIO Fromage blanc nature Fruit	Melon Rôti de volaille froid et mayonnaise Salade de blé BIO (accompagnement) Chanteneige Compote de pommes du chef	Salade marocaine (concombre, tomate, cumin, coriandre) Poulet citron confit et olives Semoule BIO Yaourt nature BIO Gâteau à l'orange et cannelle FÊTE DES ROSES	Radis croc'sel Raviolis aux légumes (stock tampon) Yaourt nature BIO Fruit
VENDREDI	Tomate au basilic Filet de poisson froid mayonnaise Salade de pommes de terre Lou mirabel Fruits BIO de saison	Salade de boulghour BIO Calamars à la romaine et citron Poêlée de brocolis et carottes Saint Morêt Fruit	Salade verte BIO Parmentier de légumes Gouda Crème à la vanille	Salade verte BIO Filet de poisson meunière et citron Ratatouille et riz camarguais BIO Petit moulé Ail et Fine Herbes 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 :

- Épluchures 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 29 JUIN 2026 AU 5 JUILLET 2026 |

Menu classique - Déjeuner

Du 29 juin au 05 juil.

LUNDI

Crêpe au fromage
Paupiette de veau au jus
Haricots verts persillés
Yaourt nature
Fruits **BIO** de saison



MARDI

Salade verte **BIO**
Tortellini ricotta épinards
Vache picon
Compote pomme cassis



MERCREDI

JEUDI

Macédoine mayonnaise
Calamars à la romaine et citron
Ratatouille
Yaourt aromatisé
Gâteau du chef aux pépites de chocolat



VENREDI

Tomate Croc'sel
Pain au sésame Kebab
Chips
Yaourt à boire
Fruit



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 :

- Épluchures 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 !



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS