



MENUS '4 SAISONS' | DU 02 SEPTEMBRE 2024 AU 29 SEPTEMBRE 2024 |

Menu standard 4 - Déjeuner

Du 02 sept. au 08 sept.

Du 09 sept. au 15 sept.

Du 16 sept. au 22 sept.

Du 23 sept. au 29 sept.

LUNDI

Betteraves en salade
Tortellini épinards et râpé
Compote de pommes **BIO**



Salade de pâtes
Chipolatas *
Haricots verts persillés
Fruit **BIO** de saison



Filet de colin sauce julienne
Coquillettes
Chanteneige
Fruit **BIO** de saison



Boulettes d'agneau sauce orientale
Semoule **BIO**
Vache picon
Compote de poires



MARDI

Tomate Croc'sel
Paupiette de Veau aux 4 épices
Riz camarguais **BIO**
Petit suisse aromatisé



Melon
Tajine de pois chiches aux légumes
Semoule **BIO**
Mousse au chocolat



Salade coleslaw **BIO**
Sauté de boeuf bourguignon
Pommes vapeur
Petit suisse aromatisé



Nuggets végétal
Pommes noisette et ketchup
Yaourt aromatisé
Fruit **BIO** de saison



MERCREDI

Salade de pépinettes
Sauté de porc au jus
Carottes fraîches sautées
Fruit **BIO** de saison



Concombre **BIO** en salade
Sauce bolognaise
Pâtes Farfalle et Râpé
Compote pomme banane



Tomate en salade
Tarte chèvre tomate fraîche
Salade verte (accompagnement)
Compote de pomme cassis



Carottes râpées vinaigrette
Jambon blanc
Pâtes **BIO** et Râpé
Crème au chocolat



JEUDI

Salade verte fraîche
Filet de lieu sauce aurore
Boullghour **BIO**
Flan chocolat



Crêpe au fromage
Rôti de dinde à l'italienne
Courgettes persillées **BIO**
Flan vanille nappé caramel



Cordon bleu
Ratatouille **BIO**
Yaourt nature
Gâteau du chef aux pommes



Poisson pané et citron
Duo de légumes (carottes, salsifs)
Coulommiers
Donuts



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 30 SEPTEMBRE 2024 AU 20 OCTOBRE 2024

Menu standard 4 - Déjeuner

Du 30 sept. au 06 oct.

Du 07 oct. au 13 oct.

Du 14 oct. au 20 oct.

LUNDI

Filet de colin sauce ciboulette
Purée de pommes de terre
P'tit cottentin nature
Compote de pommes **BIO**



Salade de pâtes **BIO**
Sauté de porc forestier *
Chou fleur à la béchamel
Fruit de saison



Salade de blé à l'orientale
Omelette **BIO** aux oignons
Epinards hachés à la crème
Fromage blanc **BIO** + flocon d'avoine



MARDI

Salade de lentilles aux échalotes
Omelette **BIO** du chef
Brocolis persillés
Fruit de saison



Taboulé
Cordon bleu
Haricots verts persillés
Crème au chocolat



Salade de mâche graines de tournesol vinaigrette aux agrumes
Sauté de bœuf sauce indienne
Mélange de 4 céréales **BIO**
Flan vanille nappé caramel



MERCREDI

Tomates **BIO** au basilic
Boulettes d'agneau au jus
Ratatouille et riz
Petit suisse sucré



Cabillaud sauce provençale
Carottes **BIO** persillées
Petit suisse aromatisé
Gâteau aux pépites de chocolat du chef



Cake courge fromage graine de courges du chef
Filet de lieu sauce citron
Boullghour
Yaourt nature **BIO**



VENDREDI

Sauté de boeuf aux oignons
Jardinière de légumes
Yaourt nature **BIO**
Fougasse à la fleur d'oranger du chef



Tortellini épinards sauce tomate
Brie
Fruit de saison



Sauté de porc sauce miel et sésame
Riz 3 saveurs
Gouda
Compote de pommes coings



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 !

