

Du 29 avr. au 05 mai

Du 06 mai au 12 mai

Du 13 mai au 19 mai

Du 20 mai au 26 mai

LUNDI

Salade de haricots beurre
Tortellini ricotta épinards sauce tomate
Yaourt aromatisé
Fruit **BIO** de saison

Salade de riz **BIO**
Calamar à la romaine
Julienne de légumes
Emmental
Fruit **BIO** de saison

Tomate à la croque
Club fromager
Chips
Fruit de saison
Madeléine longues pur beurre "Mistral"

🌱 🌱
🌱 🌱

MARDI

Salade de tomates **BIO**
Saucisse de Toulouse *
Lentilles mijotées aux oignons
Bûche du pilat
Compote de pommes **BIO**

Salade verte **BIO**
Jambon blanc
Purée de pommes de terre
Petit suisse aromatisé
Crème au Caramel

Oeuf dur mayonnaise
Beignet de saisisifs
Ratatouille du chef
Coulommiers
Fruit **BIO** de saison

🌱 🌱
🌱 🌱
🌱 🌱
🌱 🌱

Betteraves **BIO** en salade
Rigolo au fromage
Haricots verts persillés
Yaourt nature
Fruit **BIO** de saison

🌱 🌱
🌱 🌱
🌱 🌱

MERCREDI

Carottes râpées **BIO**
Sauté de boeuf VBF aux 4 épices
Semoule **BIO**
Camembert
Crème à la vanille

Crêpe au fromage
Filet de poisson sauce crème
Coquillettes **BIO**
Cantal AOP
Purée pomme fraise

Salade verte **BIO**
Lasagnes bolognaise
Petit suisse **BIO** aromatisé
Fruit de saison

🌱 🌱
🌱 🌱
🌱 🌱

Pâté de campagne *
Poisson meunière
Epinards **BIO** à la crème
Saint nectaire AOP
Fruit de saison

🌱 🌱
🌱 🌱
🌱 🌱

JEUDI

Céleri râpé frais **BIO** sauce cocktail
Omelette **BIO**
Poêlée de courgettes fraîches persillées
Fromage fondu le carré
Eclair au chocolat

Salade coleslaw **BIO**
Cheesburger
Frites
Philadelphia
Cookies du chef

Salade de pâtes **BIO**
Colombo de volaille
Courgettes fraîches à la provençale
Crème anglaise
Gâteau au chocolat du chef

🌱 🌱
🌱 🌱
🌱 🌱

Salade de pâtes **BIO**
Colombo de volaille
Courgettes fraîches à la provençale
Crème anglaise
Gâteau au 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 :

- 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 !

Les produits surignés en jaune sont subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles

MENUS '4 SAISONS' | DU 27 MAI 2024 AU 23 JUIN 2024

Menu standard 5C Egalim - Déjeuner

Du 27 mai au 02 juin

Du 03 juin au 09 juin

Du 10 juin au 16 juin

Du 17 juin au 23 juin

LUNDI

Salade de chou chinois sauce sucrée salée
Jambon blanc
Purée de pommes de terre
Gouda
Compote de pommes **BIO**

Concombre à la ciboulette
Estouffade de boeuf à la niçoise
Semoule **BIO**
Cancaillette nature **IGP**
Compote pomme framboise

Melon
Nuggets de volaille
Frites
Fromage fondu le carré
Crème pralinée

Taboulé **BIO** du chef
Boulettes d'agneau sauce abricot
Petits pois et carottes au jus
Yaourt nature
Fruit de saison

MARDI

Radis et beurre
Boulettes de boeuf sauce indienne
Tort **BIO**
Tomme blanche
Flan vanille

Gaspacho du chef
Oeuf **BIO** mayonnaise
Salade de pommes de terre
Yaourt nature **BIO**
Fruit de saison

Tomate à la croque
Poisson meunière
Gratin d'aubergines fraîche et pommes de terre
Saint paulin **BIO**
Fruit de saison

Pastèque
Dahl de lentilles et carottes à la crème de coco
Chanteneige **BIO**
Flan vanille nappé caramel

MERCREDI

Salade de lentilles
Aiguillettes de poulet au thym
Carottes fraîches aux petits oignons
Bûche du pilat
Fruit **BIO** de saison

Carottes râpées **BIO**
Carry de porc *
Epinards hachés à la crème
Petit suisse sucré
Beignet aux pommes

Concombres frais **BIO** ciboulette
Quenelles **BIO** en Gratin
Tortis
Morbier
Compote pommes cassis du chef

Salade de pommes de terre
Sauté de volaille au paprika
Courgettes fraîches à la béchamel
Camembert
Fruit **BIO** de saison

JEUDI

Salade de pommes de terre
Filet de poisson pané et citron
Haricots verts **BIO** à l'ail
Tartare Cernoiix
Gâteau du chef aux pommes

Pastèque
Macaroni **BIO** à la bolognaise
Emmental râpé
Crème au chocolat

Macédoine mayonnaise
Chakalaka (h-blancs, pois chiches, légumes) **PG**
Riz créole
Saint nectaire **AOP**
Fruit **BIO** de saison

Salade verte **BIO**
Poisson à l'aioli
Salade niçoise
Petit suisse sucré
Tarte au flan

VENDREDI

Salade de tomates **BIO**
Chili végétarien
Riz **BIO**
Fromage blanc **BIO** d'Adèle
Fruit de saison

Taboulé **BIO** du chef
Filet de colin sauce curry
Ratatouille du chef
Tartare nature
Fruit de saison

Carottes râpées **BIO**
Rôti de volaille froid
Salade de pâtes
Fromage blanc **BIO** d'Adèle
Palets pur beurre "Mistral"

Concombre à la ciboulette
Chipolatas au jus
Riz créole
Emmental **BIO**
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 :**
- 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 !

Les produits surignés en jaune sont subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU

LOCAL

DU CHEF

LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS *

Du 24 juin au 30 juin

Du 01 juil. au 07 juil.

Terrine de légumes

Aiguillettes de poulet sauce curry

Ratatouille du chef

Fourme d'Ambert AOP

Fruit BIO de saison



Taboulé BIO du chef

Pizza au fromage

Salade verte

Yaourt nature

Fruit de saison



Radis et beurre

Moules à la crème

Frites

Vache qui rit BIO

Compote de pomme cassis



Salade de haricots verts BIO

Sauté de boeuf VBF aux 4 épices

Lentilles mijotées aux oignons

Tomme grise d'Auvergne

Compote



Melon

Macaroni BIO à la carbonara

Emmental râpé

Flan vanille nappé caramel



Concombres frais BIO ciboulette

Filet de poisson aux épices tandoori

Pommes de terre persillées

Brie

Crème au Caramel



Salade de tomates au basilic

Moqueca de poisson à la brésilienne

Riz BIO

Petit suisse sucré

Ananas frais



Macédoine mayonnaise

Raviolis cuit

Petit suisse BIO aromatisé

Gâteau basque



Betteraves en salade

Pavé fromager

Carottes vichy

Yaourt nature BIO

Gâteau au yaourt du chef



Tomate à la croque

Hot dog

Chips

Petit Filou tubes

Madeleine coquille pur beurre "Mistral"



RECETTE ANTI-GASPI'

Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !

TOM 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 !

Les produits surlignés en jaune sont subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles