



**MENUS '4 SAISONS' | DU 30 SEPTEMBRE 2024 AU 20 OCTOBRE 2024**

**Menu standard 5C Egalim - Déjeuner**

Du 30 sept. au 06 oct.

Du 07 oct. au 13 oct.

**La semaine du goût**

**En prendre de la graine !**

Menu	06 sept. - 13 oct.	14 oct. - 20 oct.	21 oct. - 27 oct.	28 oct. - 04 nov.	05 nov. - 11 nov.	12 nov. - 18 nov.	19 nov. - 25 nov.	26 nov. - 02 déc.	03 déc. - 09 déc.	10 déc. - 16 déc.	17 déc. - 23 déc.	24 déc. - 30 déc.	
<b>LUNDI</b>	Salade iceberg Paupiette de veau à la moutarde fallot Semoule <b>BIO</b> Saint paulin Crème au chocolat	Velouté de potiron Lasagnes bolognaise Morbier Margotine noisette cacao "Mistral"	Salade de blé à l'orientale Quenelles sauce nantua Choux fleurs persillés Fromage blanc <b>BIO</b> + flocon d'avoine Fruit <b>BIO</b> de saison Miel	Salade verte <b>BIO</b> Filet de colin sauce échalote Purée de pommes de terre Vache picon Compote pomme abricot	Céleri râpé <b>BIO</b> vinaigrette Sauté de porc sauce miel et sésame Riz 3 couleurs Vache picon Compote de poires	Taboulé d'épeautre du chef Galette sarrasin champignon poulet Salade verte (accompagnement) Brie Fruit de saison	Salade de tomates au basilic Rôti de porc sauce barbecue Epinards <b>BIO</b> à la crème Fromage blanc nature Gâteau à l'orange du chef	Carottes râpées <b>BIO</b> Boulettes d'agneau sauce tomate Flageolets à l'ail Bûche du pilat Fruit <b>BIO</b> de saison	Salade de pâtes <b>BIO</b> Omelette au fromage Haricots verts <b>BIO</b> persillés Petit suisse <b>BIO</b> aromatisé Fruit <b>BIO</b> de saison	Salade de mâche et graine de tournesol Steack haché au jus Mélange de 4 céréales <b>BIO</b> Rondelé nature Flan vanille nappé caramel	Salade de légumes Crevettes Frites Café	<b>RECETTE ANTI-GASPI</b> Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire ! <b>10M</b> de tonnes d'aliments sont jetés par an. Pour limiter ce gaspillage, voici une idée de recette à faire chez vous - <b>CHIPS D'ÉPILUCHURES DE LÉGUMES</b>	
<b>MARDI</b>	Salade de pomme de terre au thon Aiguillettes de poulet aux olives Carottes <b>BIO</b> persillées Fromage les Fripons Fruit de saison	Carottes râpées <b>BIO</b> Boulettes d'agneau sauce tomate Flageolets à l'ail Bûche du pilat Fruit <b>BIO</b> de saison	Salade de légumes Crevettes Frites Café	Salade de tomates au basilic Rôti de porc sauce barbecue Epinards <b>BIO</b> à la crème Fromage blanc nature Gâteau à l'orange du chef	Carottes râpées <b>BIO</b> Boulettes d'agneau sauce tomate Flageolets à l'ail Bûche du pilat Fruit <b>BIO</b> de saison	Salade de légumes Crevettes Frites Café	Salade de légumes Crevettes Frites Café	Salade de légumes Crevettes Frites Café	Salade de légumes Crevettes Frites Café	Salade de légumes Crevettes Frites Café	Salade de légumes Crevettes Frites Café	Salade de légumes Crevettes Frites Café	Salade de légumes Crevettes Frites Café
<b>MERCREDI</b>	Salade de riz <b>BIO</b> Sauté de boeuf aux oignons Poêlée bretonne Chanteneige <b>BIO</b> Barre bretonne	Carottes râpées <b>BIO</b> Boulettes d'agneau sauce tomate Flageolets à l'ail Bûche du pilat Fruit <b>BIO</b> de saison	Salade de légumes Crevettes Frites Café	Salade de tomates au basilic Rôti de porc sauce barbecue Epinards <b>BIO</b> à la crème Fromage blanc nature Gâteau à l'orange du chef	Carottes râpées <b>BIO</b> Boulettes d'agneau sauce tomate Flageolets à l'ail Bûche du pilat Fruit <b>BIO</b> de saison	Salade de légumes Crevettes Frites Café	Salade de légumes Crevettes Frites Café	Salade de légumes Crevettes Frites Café	Salade de légumes Crevettes Frites Café	Salade de légumes Crevettes Frites Café	Salade de légumes Crevettes Frites Café	Salade de légumes Crevettes Frites Café	Salade de légumes Crevettes Frites Café
<b>JEUDI</b>	Velouté de courgettes fraîches <b>BIO</b> Tortellini ricotta épinards sauce tomate Yaourt nature <b>BIO</b> Fruit <b>BIO</b> de saison	Carottes râpées <b>BIO</b> Boulettes d'agneau sauce tomate Flageolets à l'ail Bûche du pilat Fruit <b>BIO</b> de saison	Salade de légumes Crevettes Frites Café	Salade de tomates au basilic Rôti de porc sauce barbecue Epinards <b>BIO</b> à la crème Fromage blanc nature Gâteau à l'orange du chef	Carottes râpées <b>BIO</b> Boulettes d'agneau sauce tomate Flageolets à l'ail Bûche du pilat Fruit <b>BIO</b> de saison	Salade de légumes Crevettes Frites Café	Salade de légumes Crevettes Frites Café	Salade de légumes Crevettes Frites Café	Salade de légumes Crevettes Frites Café	Salade de légumes Crevettes Frites Café	Salade de légumes Crevettes Frites Café	Salade de légumes Crevettes Frites Café	Salade de légumes Crevettes Frites Café
<b>VENDREDI</b>	Chou blanc <b>BIO</b> vinaigrette Filet de poisson sauce forestière Bouloghour <b>BIO</b> Bûchette mélangée Compote de pommes <b>BIO</b>	Carottes râpées <b>BIO</b> Boulettes d'agneau sauce tomate Flageolets à l'ail Bûche du pilat Fruit <b>BIO</b> de saison	Salade de légumes Crevettes Frites Café	Salade de tomates au basilic Rôti de porc sauce barbecue Epinards <b>BIO</b> à la crème Fromage blanc nature Gâteau à l'orange du chef	Carottes râpées <b>BIO</b> Boulettes d'agneau sauce tomate Flageolets à l'ail Bûche du pilat Fruit <b>BIO</b> de saison	Salade de légumes Crevettes Frites Café	Salade de légumes Crevettes Frites Café	Salade de légumes Crevettes Frites Café	Salade de légumes Crevettes Frites Café	Salade de légumes Crevettes Frites Café	Salade de légumes Crevettes Frites Café	Salade de légumes Crevettes Frites Café	Salade de légumes Crevettes Frites Café

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS \*