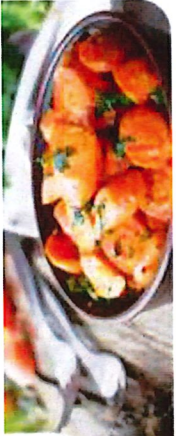




BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !



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

Menu standard 5C Egalim - 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 MARDI MERCREDI JEUDI VENDREDI

<p>Salade iceberg Steak haché au jus Frites et ketchup Tartare ail et fines herbes Crème dessert BIO Sirop de menthe</p>	<p>Salade de perles Filet de colin sauce citron Ratatouille du chef Yaourt nature BIO Fruit BIO de saison</p>	<p>Taboulé BIO du chef Emincé de volaille sauce curry Gratin de brocolis BIO Petit suisse aromatisé Fruit de saison</p>	<p>Salade de bié à l'orientale Quenelles BIO en Gratin Epinards BIO et croûtons Brûlé Madeleine longues pur beurre "Mistral"</p>
<p>Concombre à la ciboulette Jambon blanc Coquillettes BIO Petit suisse aromatisé Gâteau basque</p>	<p>Salade de tomates fraîches ciboulette Omelette BIO du chef Petits pois BIO au jus Comté AOP Compote pomme framboise</p>	<p>Salade de pâtes BIO Filet de poisson meunière MSC sauce fromage blanc ciboulette Carottes fraîches BIO vichy Mimollette Crème à la vanille</p>	<p>Pâté de foie Moules sauce poulet Frites Fromage blanc BIO d'Adèle Fruit de saison</p>
<p>Salade de riz BIO Filet de poisson sauce crème Haricots verts BIO persillés Pont L'Evêque AOP Fruit de saison</p>	<p>Pastèque Rôti de volaille à la moutarde à la moutarde fallot Boulognour BIO Camembert Flan chocolat</p>	<p>Courgettes râpées et dés de tomates Sauté de bœuf sauce paprika Pommes boulangères Tomme blanche Fruit BIO de saison</p>	<p>Salade de tomates BIO Cordon bleu Lentilles mijotées aux oignons Cantal AOP Tarte aux poires du chef</p>
<p>Melon Tajine de volaille aux 4 épices Semoule BIO Cancaillette nature IGP Compote de pommes du chef</p>	<p>Carottes râpées BIO de la légumine de Dijon Macaroni BIO à la carbonara Emmental râpé Clafoutis du chef aux fruits rouges</p>	<p>Salade de pomme de terre Tarte à la tomate du chef Salade verte (accompagnement) Yaourt nature BIO Compote de pomme pêche * Être rouge comme une tomate *</p>	<p>Salade de haricots blancs Rôti de porc au romarin Ratatouille du chef Vache qui rit BIO Compote pomme fraise</p>
<p>Salade de pomme de terre BIO Quenelles BIO sauce aurore Potée de courgettes fraîches persillées Emmental Fruit de saison</p>	<p>Salade de bié Paupiette de veau sauce forestière Fondue de poireaux Fromage blanc BIO d'Adèle Fruit de saison</p>	<p>Salade coleslaw BIO Chili con carne Riz pour le chili Tartare Cernoux Gâteau du chef aux myrtilles</p>	<p>Betteraves BIO en salade Sauté de bœuf bourguignon Tortil BIO Milkshake de la Côte d'Or du chef Fruit de saison</p>

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, curcuma, herbes, etc.
- Sel

Préparation :

- Préciser les épices choisies
- Alourdir les épluchures
- Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout
- Enfourner à 180°C/350°F

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU

LOCAL

DU CHEF

LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS *