



Menu standard 5C Egalim - Déjeuner

Du 07 avr. au 13 avr.

Du 14 avr. au 20 avr.

LUNDI

Salade de riz **BIO**  
Sauté de boeuf en daube  
Choux fleurs persillés  
Saint nectaire AOP  
Fruit **BIO** de saison



Potage dubarry  
Macaroni à la carbonara et râpé  
Emmental râpé  
Compote pomme banane



MARDI

Betteraves **BIO** en salade  
Filet de poisson sauce corail  
Petits pois  
Pavé frais  
Flan vanille



Salade iceberg  
Filet de poisson pané et citron  
Semoule **BIO** sauce tomate  
Fromage blanc nature  
Margotine noisette cacao "Mistral"



MERCREDI

Salade coleslaw **BIO**  
Rôti de volaille à la moutarde  
Purée de pommes de terre  
Fromage blanc **BIO** d'Adèle  
Compote pommes cassis du chef



Pâté de foie  
Sauté de boeuf bourguignon  
Carottes fraîches **BIO** persillées  
Fourme d'Ambert AOP  
Fruit **BIO** de saison



JEUDI

Salade iceberg  
Lasagnes bolognaise  
Camembert **BIO**  
Clafoutis du chef aux fruits



Salade de maïs au curry  
Boulettes d'agneau sauce tomate  
Flageolets persillés  
Petit suisse **BIO** aromatisé  
Gâteau tout chocolat et oeuf en chocolat



🍷 PAQUES

VENDREDI

Salade de boulghour **BIO**  
Omelette aux herbes du chef  
Carottes **BIO** de la légumerie de Dijon  
Petit suisse aromatisé  
Fruit de saison



Taboulé **BIO** du chef  
Quenelle sauce aurore  
Epinards **BIO** à la crème  
Vache qui rit **BIO**  
Fruit **BIO** de saison



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 !

