



MENUS '4 SAISONS' | DU 02 JUIN 2025 AU 29 JUIN 2025 |

Menu standard 5C Egalim - Déjeuner

Du 02 juin au 08 juin

Du 09 juin au 15 juin

Du 16 juin au 22 juin

Du 23 juin au 29 juin

LUNDI

Club fromager
Chips
Fromage frais fondu croclait
Compote pomme abricot
Madeleine longues pur beurre "Mistral"

REPAS FROID

Taboulé BIO du chef
Boulettes d'agneau sauce tomate
Petits pois et carottes
Fromage blanc BIO d'Adèle
Fruit de saison

Salade de pois chiches marocaine
Emincé de dinde au curry
Ratatouille du chef
Fourme d'Ambert AOP
Fruits BIO de saison

MARDI

Pastèque
Macaroni BIO à la bolognaise
Tartare nature
Crème dessert BIO chocolat d'Adèle

Salade iceberg
Filet de poisson sauce corail
Gratin d'aubergines fraîche et pommes de terre
Carré frais
Fruit de saison

Pastèque
Beignet de salsifis
Lentilles mijotées aux oignons
Chanteneige BIO
Flan vanille nappé caramel

Salade de tomates au basilic
Moules à la crème
Frites
Vache qui rit BIO
Compote de pomme cassis

MERCREDI

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

Concombres frais BIO ciboulette
Quenelles BIO sauce aurore
Semoule BIO
Saint paulin
Compote de pommes

Salade de pomme de terre au thon
Sauté de volaille au paprika
Poêlée de courgettes fraîches persillées
Camembert
Fruits BIO de saison

Melon
Macaronis BIO à la carbonara
Moelleux d'Arinthod
Flan vanille nappé caramel

JEUDI

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

REPAS FROID

Macédoine Mayonnaise
Picoussel sauce tomate
Riz créole
Saint nectaïre
Fruits BIO de saison

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

ETE

Radis à croquer sauce fromage blanc ciboulette
Pois carrés BIO sauce tomate aux épices douces
Riz BIO
Ananas frais
Milkshake fraise

VENREDI

Taboulé BIO du chef
Filet de poisson aux herbes de Provence
Ratatouille du chef
Brie
Fruit de saison

Carottes râpées BIO
Rôti de volaille froid
Salade de pâtes
Petit suisse sucré
Cake d'anniversaire du chef tout choco!

REPAS FROID

Concombre à la ciboulette
Chipolatas au jus
Pommes vapeur
Emmental BIO
Crème à la vanille

Betteraves vinaigrette
Crique au cantal
Carottes BIO de la légumerie de Dijon
Yaourt nature BIO
Clafoutis du chef aux cerises

EXPRESSION CERISE

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 !

