



MENUS '4 SAISONS' | DU 05 MAI 2025 AU 01 JUIN 2025 |

Menu standard 5C Egalim - Déjeuner

Du 05 mai au 11 mai

Du 12 mai au 18 mai

Du 19 mai au 25 mai

Du 26 mai au 01 juin

LUNDI

Salade de perles
Calamars à la romaine
Julienne de légumes
Emmental
Fruits **BIO** de saison



Concombres frais **BIO** ciboulette
Rôti de porc sauce barbecue
Salade de riz du chef
Mimolette
Margotiné noisette cacao "Mistral"



Salade de tomates **BIO**
Quenelles sauce blanche
Riz créole
Comté de la maison Benoit (39)
Cocktail de fruits



Salade verte **BIO**
Jambon blanc
Purée de pommes de terre
Gouda
Compote de Pommes **BIO**



REPAS FROID

MARDI

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



Taboulé **BIO** du chef
Pavé fromager
Ratatouille du chef
Coulommiers
Fruits **BIO** de saison



Betteraves **BIO** en salade
Steak haché au jus
Gnocchi sauce tomate
Yaourt **BIO** d'Adelle
Fruits **BIO** de saison



Radis à croquer sauce fromage blanc ciboulette
Boulettes de boeuf sauce indienne
Torti **BIO**
Tomme blanche
Flan vanille



MERCREDI

Dips de carottes sauce fromage blanc
Sauté de volaille sauce forestière
Riz **BIO**
Meule du Jura de la maison Benoit (39)
Compote pomme fraise



Salade coleslaw **BIO**
Filet de poisson sauce crème
Coquillettes **BIO**
Cantal
Purée pomme fraise



Carottes râpées **BIO** de la légumerie de Dijon
Sauté de boeuf à la provençale
Pommes de terre rissolées
Saint paulin
Compote pomme abricot



Salade de lentilles
Emincé de dinde au thym et citron
Carottes **BIO** de la légumerie de Dijon
Bûche du pilat
Fruits **BIO** de saison



JEUDI

Friand au fromage
Lasagnes bolognaise
Petit suisse **BIO** aromatisé
Fruit de saison



Pâté de campagne *
Poisson meunière
Epinards **BIO** et croûtons
Saint nectaire
Fruit de saison



VENDREDI

Céleri râpé sauce cocktail
Paupiette de veau au jus
Haricots verts **BIO** persillés
Chanteneige **BIO**
Fruits **BIO** de saison



Salade verte **BIO**
Cheesburger
Frites
Yaourt aromatisé
Cookies du chef



Salade de pâtes **BIO**
Colombo de volaille
Courgettes fraîches à la provençale
Crème anglaise
Brownies d'anniversaire du chef



AMERICAIN

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
- 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 !

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS *

