



BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !

MENUS '4 SAISONS' | DU 04 AOÛT 2025 AU 31 AOÛT 2025

Menu standard 5C Egalim - Déjeuner

Du 04 août au 10 août

Du 11 août au 17 août

Du 18 août au 24 août

Du 25 août au 31 août

LUNDI

Salade de maïs au curry  
Cordon bleu  
Epinards hachés à la crème  
Yaourt aromatisé  
Fruits **BIO** de saison



MARDI

Salade de tomates fraîches  
Poisson à l'aïoli  
Salade de pommes de terre  
Yaourt nature  
Gaufre liegeoise



REPAS FROID

MERCREDI

Rosette  
Sauté de porc IGP à la tomate (BFC)  
Petits pois au jus  
Petit suisse aromatisé  
Fruits **BIO** de saison



JEUDI

Concombre à la ciboulette  
Pennes à la bolognaise  
Emmental râpé  
Compote pommes melon maison



VENDREDI

Taboulé **BIO** du chef  
Beignet de salsifis  
Ratatouille du chef  
Mimolette  
Flan chocolat



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 !

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS \*

