



MENUS '4 SAISONS' | DU 29 SEPTEMBRE 2025 AU 19 OCTOBRE 2025 |

Menu standard 5C Egalim - Déjeuner

	Du 29 sept. au 05 oct.	Du 06 oct. au 12 oct.	Du 13 oct. au 19 oct.
LUNDI	Pastèque Paupiette de veau sauce dijonnaise Semoule <b>BIO</b> Saint paulin Crème au chocolat	Velouté de courgettes fraîche <b>BIO</b> Hachis parmentier du chef Emmental Margotine noisette cacao "Mistral"	Carottes râpées et son aliment mystère Sauté de boeuf frais HVE à la provencale Gnocchi sauce tomate Fromage fondu le carré Compote incognipots HVE
MARDI	Salade de pommes de terre Picoussel sauce tomate Carottes fraîches <b>BIO</b> persillées Fromage les Fripons Fruit de saison	Salade verte fraîche Filet de colin sauce échalote Riz <b>BIO</b> Vache picon Compote pomme abricot	Salade de lentilles et son aliment mystère Boulette d'agneau et son aliment mystère Choux fleurs persillés Fromage blanc <b>BIO</b> d'Adèle Fruit de saison
MERCREDI	Salade de riz <b>BIO</b> Steak haché au jus Poêlée bretonne Saint Morêt Barre bretonne	Salade de tomates au basilic Rôti de porc sauce curry Epinards <b>BIO</b> à la crème Fromage blanc nature Gâteau du chef à la fleur d'oranger	Taboulé Sauté de porc IGP au jus (BFC) Haricots verts <b>BIO</b> persillés Fromage mystère Compote de pommes du chef et son aliment mystère
JEUDI	Salade iceberg Saucisse fumée Aligot Yaourt <b>BIO</b> d'Adelle Fruit de saison	Concombre HVE sauce bulgare Boulettes de boeuf sauce tomate Flageolets à l'ail Bûche du pilat Fruit de saison	Céleri râpé frais rémoulade Filet de poisson sauce corail Petits pois Yaourt mystère Gâteau chocolat et son aliment mystère
VENDREDI	Chou blanc <b>BIO</b> vinaigrette Filet de colin MSC à la normande Boulghour <b>BIO</b> Bûchette mélangée Compote de pommes et speculoos	Salade de pâtes <b>BIO</b> Omelette nature Haricots verts <b>BIO</b> persillés Petit suisse aromatisé Fruit de saison	Potage de légumes et son aliment mystère Gratin de pâtes béchamel mystère du chef Mimolette Flan vanille

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 !

