

MENUS '4 SAISONS' | DU 30 MARS 2026 AU 5 AVRIL 2026

Menu standard 5C Egalim - Déjeuner

Du 30 mars au 05 avr.

LUNDI

Radis et beurre
Colombo de volaille
Frites
Vache picon
Compote de Pommes **BIO**



MARDI

Carottes râpées **BIO**
Cordon bleu
Flageolets persillés
Saint paulin
Fruits **BIO** de saison



MERCREDI

Friand au fromage
Filet de colin sauce curry
Epinards branches à la crème
Yaourt **BIO** d'Adelle
Madeleine longues pur beurre "Mistral"



JEUDI

Salade de pois chiches marocaine
Sauté de porc IGP aux olives (BFC)
Haricots verts **BIO** à l'ail
Emmental
Compote pomme menthe du chef



VENDREDI

- Betteraves vinaigrette
- Macaronis sauce fromagère (Mac and Cheese)
- Sauce fromagère (cheddar)
- Gâteau tout chocolat et oeuf en chocolat
- Fruit de saison



PAQUES

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS

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 !

