



MENUS '4 SAISONS' | DU 20 AVRIL 2026 AU 17 MAI 2026 |

Menu standard 5C Egalim - Déjeuner

	Du 20 avr. au 26 avr.	Du 27 avr. au 03 mai	Du 04 mai au 10 mai	Du 11 mai au 17 mai
LUNDI	Salade de haricots verts Tortellinis ricotta sauce tomate Yaourt aromatisé Beignet aux pommes VÉGÉTARIEN	Salami et cornichon Macaronis BIO à la bolognaise Emmental râpé Fruits BIO de saison	Salade de perles Boulettes de boeuf sauce indienne Haricots verts persillés Chanteneige BIO Flan vanille nappé caramel	Macédoine mayonnaise Filet de poisson sauce crème Riz créole P'tit cottentin ail et fines herbes Margotine noisette cacao "Mistral"
MARDI	Taboulé Cordon bleu Carottes fraîches BIO persillées Edam Fruits BIO de saison	Salade iceberg Saucisse fumée Lentilles mijotées aux oignons Bûche du pilat Compote de pommes BIO	Salade de tomates fraîches aux échalotes Jambon blanc Purée de pommes de terre Petit suisse sucré Fruit	Taboulé BIO Pavé fromager Ratatouille Yaourt nature Fruits BIO de saison VÉGÉTARIEN
MERCREDI	Betteraves BIO en salade Sauté de boeuf frais HVE à la provençale Riz BIO Camembert Flan chocolat	Carottes râpées BIO de la légumerie de Dijon Filet de colin sauce échalote Courgettes sautées à la vache qui rit Petit suisse BIO aromatisé Tarte normande du chef	Dips de carottes sauce fromage blanc Colombo de volaille Riz BIO Meule du Jura de la maison Benoit (39) Fruits BIO de saison	Concombres frais BIO ciboulette Rôti de porc sauce barbecue Salade de pâtes BIO au pistou (tomate, maïs, basilic) Brie Compote de pommes et speculoos REPAS FROID
JEUDI	Cake du chef tomate mozzarella Filet de colin sauce citron Epinards BIO à la crème Fromage blanc nature Fruits BIO de saison	Radis et beurre Omelette BIO Semoule BIO sauce tomate Yaourt nature Fruit VÉGÉTARIEN	Salade croquante (concombre et poivron) Picoussel sauce tomate Boulghour Emmental Eclair au chocolat VÉGÉTARIEN	
VENDREDI	Céleri BIO sauce cocktail de la légumerie de Dijon Aiguillettes de poulet sauce curry Pommes boulangères Cancoillotte nature IGP Compote pomme framboise			

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 !

