



MENUS '4 SAISONS' | DU 18 MAI 2026 AU 14 JUIN 2026 |

Menu standard 5C Egalim - Déjeuner

	Du 18 mai au 24 mai	Du 25 mai au 31 mai	Du 01 juin au 07 juin	Du 08 juin au 14 juin
LUNDI	<p>Club fromager Chips Fromage frais fondu croclait Compote pomme pêche Madeleine longues pur beurre "Mistral"</p> <p>🌱 REPAS FROID</p>		<p>Oeuf dur mayonnaise Quenelle sauce aurore Carottes <b>BIO</b> de la légumerie de Dijon Brie Fruits <b>BIO</b> de saison</p> <p>🌱 VÉGÉTARIEN</p>	<p>Concombre à la ciboulette Chipolatas au jus Purée de pommes de terre Moelleux d'Arinthod Compote de pommes <b>BIO</b></p>
MARDI	<p>Salade iceberg Chipolatas au jus Torti <b>BIO</b> Comté de la maison Benoit (39) Fruits <b>BIO</b> de saison</p>	<p>Boulghour en salade Moussaka Fromage fondu le carré Compote pomme abricot</p>	<p>Courgettes râpée et dès de tomates Macaronis <b>BIO</b> à la carbonara Emmental râpé Salade de fruits à la fleur d'oranger</p>	<p>Salade de blé à l'orientale Filet de colin sauce échalote Ratatouille P'tit cottentin nature Fruit</p>
MERCREDI	<p>Salade de tomates au basilic Omelette aux herbes du chef Pommes de terre rissolées Saint paulin Compote pomme fraise</p> <p>🌱 VÉGÉTARIEN</p>	<p>Radis et beurre Rôti de volaille à la moutarde Fallot Petits pois <b>BIO</b> au jus Bûche du pilat Crème dessert <b>BIO</b> vanille d'Adelle</p>	<p>Carottes râpées <b>BIO</b> de la légumerie de Dijon Sauté de porc IGP façon marengo Semoule Tomme blanche Compote de poires</p>	<p>Taboulé <b>BIO</b> Omelette au coulis de tomate Courgettes sautées à la vache qui rit Saint paulin Compote de pommes et speculoos</p> <p>🌱 VÉGÉTARIEN</p>
JEUDI	<p>Pâté de campagne * Filet de poisson sauce curry Epinards hachés et croûtons Vache qui rit Crème dessert <b>BIO</b> chocolat d'Adelle</p>	<p>Salade de tomates fraîches aux échalotes Tortellini ricotta épinards sauce verte Fromage blanc <b>BIO</b> d'Adèle Fruits <b>BIO</b> de saison</p> <p>🌱 VÉGÉTARIEN</p>	<p>Pastèque Rillettes de thon du chef Salade de pommes de terre Madeleine poire chocolat (Mistral) Milkshake "100% Côte d'or" du chef à la fraise</p> <p>🌱 REPAS FROID</p>	<p>Betteraves vinaigrette Chili végétarien Riz pour le chili Saint Nectaire Fruits <b>BIO</b> de saison</p> <p>🌱 VÉGÉTARIEN</p>
VENDREDI	<p>Salade de pâtes <b>BIO</b> Sauté de boeuf frais HVE à la tomate Courgettes fraîches à la mozzarella Crème anglaise Brownies d'anniversaire du chef</p>	<p>Salade iceberg Cheesburger Frites Yaourt aromatisé Cookies du chef</p> <p>🇺🇸 AMERICAIN</p>	<p>Salade de lentilles <b>BIO</b> de Côte d'Or Emincé de volaille sauce forestière Haricots verts persillés Petit suisse <b>BIO</b> aromatisé Clafoutis du chef aux fruits</p>	<p>Melon Roti de volaille froid et sauce cocktail Salade de pâtes <b>BIO</b> (accompagnement) Petit suisse sucré Cake d'anniversaire du chef tout choco!</p> <p>🌱 REPAS FROID</p>

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 !

