

MENUS '4 SAISONS' | DU 3 AOÛT 2026 AU 30 AOÛT 2026 |

Menu standard 5C Egalim - Déjeuner

	Du 03 août au 09 août	Du 10 août au 16 août	Du 17 août au 23 août	Du 24 août au 30 août
LUNDI	Pâté de foie Boulettes de bœuf au jus Epinards BIO à la crème Yaourt nature Fruit	Melon Poulet caraïbes Riz safrané BIO Yaourt nature BIO Choux vanille	Taboulé BIO Aiguillettes de poulet au romarin Chou fleur à la béchamel Tomme blanche Purée pomme fraise	Tomate à la croque Knack de volaille Pommes de terre en salade Petit suisse BIO aromatisé Compote pomme framboise Mayonnaise (dosette)
MARDI	Tomate à la croque Penne à la carbonara Yaourt nature BIO Compote pomme abricot	Salade de pâtes BIO Cordon bleu Ratatouille du chef Cantal Fruit	Betteraves BIO en salade Lasagnes bolognaise Yaourt nature Clafoutis du chef aux pommes	Carottes râpées BIO de la légumerie de Dijon Filet de poisson sauce curry Riz créole Yaourt nature Gaufre liegeoise
MERCREDI	Accras de poisson Colombo de volaille Poêlée multicolore Petit suisse BIO aromatisé Fruit	Salade verte fraîche Thon mayonnaise Pommes de terre en salade Petit suisse BIO aromatisé Barre bretonne	Pastèque Oeufs durs Salade de lentilles Petit Moulé Nature Flan chocolat Mayonnaise (dosette)	Rosette Sauté de porc IGP à la tomate (BFC) Petits pois Petit suisse nature Fruits BIO de saison
JEUDI	Salade de perles Paupiette de veau sauce forestière Haricots beurre persillés Chanteneige BIO Gâteau du chef framboise et speculoos	Macédoine Mayonnaise Cannellonis à la tomate Emmental BIO Fruit	Tarte au fromage Calamars à la romaine Haricots verts BIO persillés Camembert Fruit	Concombre à la ciboulette Pennes à la bolognaise Emmental râpé Purée pomme myrtille du chef
VENDREDI	Taboulé BIO Pizza au fromage Salade verte (accompagnement) Bûche du pilat Crème au caramel	Pastèque Galette végétale tomate mozzarella Duo de haricots beurre et verts Yaourt nature Chou choco nut	Salade iceberg Nugget's de volaille Frites Petit suisse BIO aromatisé Donuts Ketchup (dosette)	Taboulé BIO 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 :

- Épluchures de légumes
- Huile d'olive
- Épices 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 !

