

MENUS '4 SAISONS' | DU 6 JUILLET 2026 AU 2 AOÛT 2026 |

Menu standard 5C Egalim - Déjeuner

	Du 06 juil. au 12 juil.	Du 13 juil. au 19 juil.	Du 20 juil. au 26 juil.	Du 27 juil. au 02 août
LUNDI	Salade iceberg Chili con carne Riz pour le chili Camembert BIO Flan chocolat	Céleri rémoulade Filet de poisson sauce corail Purée de pommes de terre BIO Petit suisse BIO aromatisé Fruit	Salade de pâtes BIO Picoussel sauce tomate Carottes BIO de la légumerie de Dijon Gouda Fruit	Courgettes râpée et dès de tomates Gnocchis épinards et pesto Brie Fruits BIO de saison
MARDI	Pastèque Brandade de poisson du chef Vache qui rit BIO Fruit		Salade iceberg Filet de poisson pané et citron Potatoes et ketchup Petit suisse BIO aromatisé Compote pomme fruits rouges du chef	Carottes râpées BIO de la légumerie de Dijon Colombo de volaille Semoule BIO P'tit cottenin nature Clafoutis du chef aux fruits rouges
MERCREDI	Gaspacho du chef Omelette BIO du chef Petits pois et carottes Petit suisse sucré Compote de pommes du chef	Melon Jambon blanc Salade de haricots verts Emmental Flan pâtissier	Betteraves BIO en salade Roti de volaille sauce curry Riz BIO Yaourt nature Fruits BIO de saison	Rillettes de thon Rôti de porc sauce barbecue Salade de pâtes BIO Coulommiers Fruit
JEUDI	Taboulé BIO Cordon bleu Ratatouille du chef Yaourt BIO d'Adèle Fruit	Salade de pommes de terre aux échalotes Quenelle à la sauce tomate Courgettes persillées P'tit cottenin nature Crème à la vanille	Salade de lentilles vinaigrette échalotes Cœuf dur mayonnaise Salade de tomates Vache qui rit Gâteau du chef au yaourt	Melon Calamars à la romaine Ratatouille du chef Crème anglaise Brownies d'anniversaire du chef
VENDREDI	Salade de tomates Rôti de porc froid et mayonnaise Salade de pâtes BIO Moelleux d'Arinthead Compote de pommes du chef à la cannelle	Salade de chou chinois sauce sucrée salée Emincé de volaille au miel Riz cantonnais Fromage blanc BIO d'Adèle Gâteau du chef à la fleur d'oranger	Concombres frais en salade Sauté de porc IGP à la tomate (BFC) Boulghour BIO Saint paulin Mousse au chocolat	Salade de pommes de terre au curry Sausisse de Strasbourg Haricots verts BIO persillés Meule du Jura de la maison Benoît (39) Flan vanille nappé caramel

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 !

