

MENUS '4 SAISONS' | DU 1 SEPTEMBRE 2025 AU 28 SEPTEMBRE 2025 |

Menu classique - Déjeuner

Du 01 sept. au 07 sept.

Du 08 sept. au 14 sept.

Du 15 sept. au 21 sept.

Du 22 sept. au 28 sept.

LUNDI

Betteraves **BIO** en salade
Tortellini épinards sauce tomate
Petit suisse aromatisé
Fruit de saison



Melon
Jambon blanc
Purée de pommes de terre **BIO**
Vache qui rit
Mousse au chocolat



Salade de pâtes **BIO**
Filet de colin sauce curry
Carottes fraîches persillées
Yaourt nature sucré
Fruit de saison



Salade de brocolis vinaigrette
Boulettes d'agneau sauce orientale
Semoule **BIO**
Fromage fondu le carré
Compote de fraises



MARDI

Tomate Croc'sel
Paupiette de veau aux 4 épices
Riz camarguais **BIO**
Saint paulin
Compote de pommes



Oeuf dur mayonnaise
Tajine de pois chiches aux légumes
Semoule **BIO**
Petit suisse sucré
Fruit de saison



Pico de gallo (tomates, oignons, coriande, citron)
La mole poblano (volaille en sauce)
Riz camarguais épicé **BIO**
Petit suisse aromatisé
Le pastel de tres leche



Radis croc'sel
Cordon bleu
Pommes de terre persillées
Yaourt aromatisé
Fruits **BIO** de saison



MERCREDI

JEUDI

Salade de pâtes **BIO**
Sauté de porc au jus
Poêlée de légumes
Vache picon
Fruit de saison



Concombre en salade
Merguez à l'orientale
Lentilles **BIO**
Yaourt aromatisé
Gâteau au chocolat du chef



Salade de pois chiches **BIO** à la marocaine
Sauté de boeuf bourguignon
Choux fleurs persillés
Bûchette mélangée
Fruit de saison



Carottes râpées vinaigrette
Pavé fromager
Pâtes **BIO**
Edam
Flan vanille



VENREDI

Macédoine Mayonnaise
Filet de lieu sauce ciboulette
Boulghour **BIO**
Coulommiers
Flan chocolat



Salade mexicaine **BIO**
Colombo de volaille
Courgettes persillées
Lou mirabel
Fruit de saison



Lentille **BIO** en salade
Crique à l'emmental
Ratatouille du chef
Gouda
Compote de pommes



Concombre en salade
Filet de poisson sauce basquaise
Duo de légumes (carottes, salsifis)
Vache qui rit **BIO**
Gâteau du chef framboise et speculoos



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 !



PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS

MENUS '4 SAISONS' | DU 29 SEPTEMBRE 2025 AU 19 OCTOBRE 2025 |

Menu classique - Déjeuner

Du 29 sept. au 05 oct.

Du 06 oct. au 12 oct.

Du 13 oct. au 19 oct.

LUNDI

Salade de choux fleur vinaigrette
Colombo de porc
Purée de pommes de terre
P'tit cottenin nature
Compote de pommes **BIO**

Tomate Croc'sel
Tortellini ricotta épinards
Yaourt nature
Fruit de saison

Carottes râpées et ingrédient mystère
Boulettes d'agneau au jus
Semoule **BIO**
Petit suisse sucré
Compote incognipots HVE

SEMAINE DU GOÛT

MARDI

Salade de saison
Calamars à la romaine
Riz camarguais **BIO**
Tomme blanche
Fruit de saison

Taboulé **BIO** du chef
Filet de colin sauce crème
Poêlée multicolore (pdt, carottes, courgettes, tomates)
Gouda
Flan chocolat

Salade de lentilles et son aliment mystère
Sauté de boeuf frais sauce mystère
Fondue de poireaux
Lou mirabel
Fruits **BIO** de saison

MERCREDI

JEUDI

Céleri sauce cocktail
Omelette **BIO** du chef
Ratatouille fraîche / Penne
Coulommiers
Flan vanille nappé caramel

Betteraves en salade
Saucisse de Lozère *
Lentilles **BIO**
Yaourt aromatisé
Fruit de saison

Céleri râpé frais **BIO** rémoulade
Gratin de pâtes béchamel mystère du chef
Fromage mystère
Flan vanille nappé caramel

SEMAINE DU GOÛT

VENDREDI

Mousse de foie et cornichon
Paupiette de veau au jus
Jardinière de légumes
Yaourt nature **BIO**
Gâteau du chef aux pommes

Salade de pâtes **BIO**
Emincé de volaille sauce curry
Haricots verts persillés
Carré frais
Gâteau du chef au yaourt

Salade de pois chiches **BIO** à la marocaine
Filet de lieu sauce citron
Poêlée de légumes
Yaourt aromatisé et saveur mystère
Gâteau chocolat et son aliment mystère

SEMAINE DU GOÛT

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 !



PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS