



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

	Menu sans porc - 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	1 3	Melon Jambon de volaille Purée de pommes de terre BIO Vache qui rit Mousse au chocolat	0 3	Salade de pâtes BIO Filet de colin sauce curry Carottes fraiches 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	9	Recette anti-gas Un moyen de lutter contr gaspillage alimentaire 10M de tonnes d'aliments jetés par an. Pour limiter gaspillage, voici une idée	
MARDI	Tomate Croc'sel Paupiette de veau aux 4 épices Riz camarguais BIO Saint paulin Compote de pommes	9 9 8	Oeuf dur mayonnaise Tajine de pois chiches aux légumes Semoule BIO Petit suisse sucré Fruit de saison	9 3	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	9 9 8	recette à faire chez vous : CHIPS D'ÉPLUCHURES D LÉGUMES	
MERCREDI								Ingrédients : Epluchures de légumes Huile d'olive	
JEUDI	Salade de pâtes <mark>BIO</mark> Sauté de volaille au jus Poêlée de légumes Vache picon Fruit de saison	0 0	Concombre en salade Merguez à l'orientale Lentilles <mark>BIO</mark> Yaourt aromatisé Gâteau au chocolat du chef	0 0	Salade de pois chiches BIO à la marocaine ① ② Sauté de boeuf bourguignon Choux fleurs persillés Bûchette mélangée Fruit de saison	Carottes râpées vinaigrette Pavé fromager Pâtes <mark>BIO</mark> Edam Flan vanille	0	Epices de votre choix : par cumin, herbes, all Sel Préparation : Rincer les épluchures Ajouter l'assaissonnement Ajouter un filet d'huile d' sur le tout Enfourner 15 min à 200°C	
/ENDREDI		0 3	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	(1) (2) (3) (4) (4) (4) (4) (4) (4) (4) (4) (4) (4	PLUS QU'À VOUS RÉGALE	

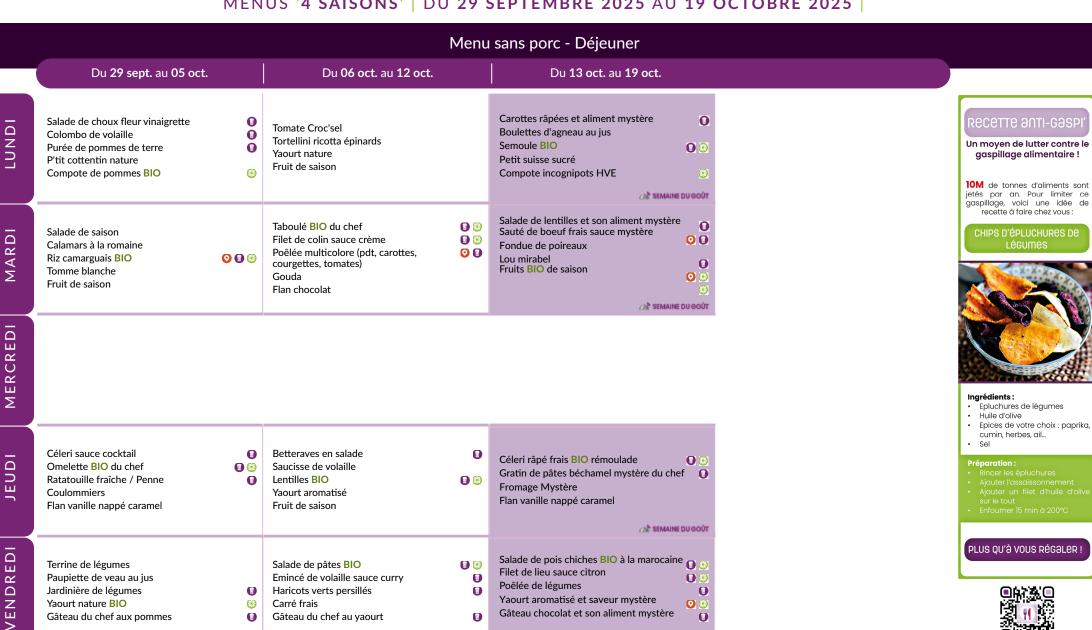








MENUS '4 SAISONS' | DU 29 SEPTEMBRE 2025 AU 19 OCTOBRE 2025





SEMAINE DU GOÛT

