



Menu standard - Déjeuner

Du 08 juil. au 14 juil.

Du 15 juil. au 21 juil.

Du 22 juil. au 28 juil.

Du 29 juil. au 04 août

LUNDI

riand au r ag
l tt du ch
Car tt s raich s sauté s
ruit **BIO** d sais n



Salad d l ntil s
T rtillas p d t rr t ign ns
Haric ts v rts **BIO** à l'ail
P tit suiss **BIO** ar atisé



Salad d blé **BIO**
Sauté d bœu au jus
Ch ux fl urs p rsillés
Ya urt ar atisé



T rt llini épinards sauc t at t râpé
Ya urt ar atisé
ruit **BIO** d sais n

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 !

MARDI

Pastèque
Rôti d P rc r id tMa nnais
Tab ulé
lan ch c lat



Terrine de campagne *
Boulettes d'agneau au jus
Ratatouille du chef
Fruit **BIO** de saison



Poisson pané et citron
Purée de pommes de terre
Cantal AOP
Glace petit pot



M l n
Chip latas *
S ul **BIO**
Crè au ch c lat



MERCREDI

Chili c n carn
Riz camarguais **BIO**
Emmental **BIO**
Compote de pommes du chef



Paupiette de veau au jus
P tits p is **BIO** au jus
P'tit cottentin ail et fines herbes
Crème à la vanille



Salad v rt **BIO**
Sauc b l gnais
Macar nis t râpé
ruit **BIO** d sais n



Th n a nnais
Salad d p sd t rr
Ca b rt **BIO**
ruit d sais n



JEUDI

Concombre **BIO** en salade
Steak haché au jus
Purée de pomme terre
Gâteau aux pépites de chocolat du chef



Filet de colin sauce citron
Coquillettes
Tom e grise d'Auvergne
Compote de pommes **BIO**



Salade de tomates **BIO**
Saucisse Knack de volaille
Haricots verts en salade
Brownies du chef



Chiffonade de rosette
Sauté de bœuf sauce tomate
Courgettes persillées **BIO**
Gâteau du chef aux myrtilles



VENDREDI

Salade de pépinettes
Filet de poisson sauce provençale
Courgettes persillées **BIO**
Glace bâtonnet



Nems aux légumes (HO)
Sauté d p rc au jus
Légu es façon wok
Gâteau noix de coco du ch



Crêpe au ro age
Om lette **BIO** du chef
Carottes persillées du ch f
Flan vanille



Salade mexicaine (haricots blanc et rouges, maïs)
Filet de colin sauce oseille
Haricots verts persillés
Fruit **BIO** de saison





BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !

MENUS '4 SAISONS' | DU 29 JUILLET 2024 AU 25 AOÛT 2024

Menu standard - Déjeuner

Du 29 juil. au 04 août

Du 05 août au 11 août

Du 19 août au 25 août

Du 26 août au 01 sept.

LUNDI

Pastèque
Tortellini ricotta épinards
Flan vanille

Saucisse Knack de volaille
Salade de pommes de terre
Brie
Compote de pomme framboise

MARDI

Chickenwings et ketchup
Macédoine de légumes
Yaourt nature
Fruit BIO de saison

Melon
Sauce carbonara aux lardons*
Pâtes et râpé
Flan chocolat

MERCREDI

Concombre BIO en salade
Boulettes de boeuf sauce tomate
Boullghour
Glace petit pot

Taboulé BIO du chef
Poisson meunière
Aubergines et courgettes fraîches
provençale
Petit suisse BIO aromatisé

JEUDI

Crêpe au fromage
Filet de colin sauce citron
Haricots verts BIO persillés
Fruit de saison

Friand au fromage
Aiguillette de poulet au jus
Épinards et croûtons
Fruit BIO

VENDREDI

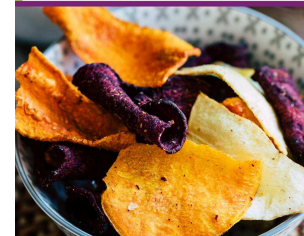
Nugget's de volaille et ketchup
Pommes noisettes
Petit suisse BIO aromatisé
Donuts

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 !





Menu sans viande - Déjeuner

Du 08 juil. au 14 juil.

Du 15 juil. au 21 juil.

Du 22 juil. au 28 juil.

Du 29 juil. au 04 août

LUNDI

Friand au fromage
Omelette du chef
Carottes fraîches sautées
Fruit **BIO** de saison



Salade de lentilles
Tortillas pomme de terre et oignons
Haricots verts **BIO** à l'ail
Petit suisse **BIO** aromatisé



Salade de blé **BIO**
Pavé fromager
Choux fleurs persillés
Yaourt aromatisé



Tortellini épinards sauce tomate et râpé
Yaourt aromatisé
Fruit **BIO** de saison

MARDI

Pastèque
Surimi
Taboulé
Flan chocolat



Oeuf dur mayonnaise
Filet de colin meunière
Ratatouille du chef
Fruit de saison



Poisson pané et citron
Purée de pommes de terre
Cantal AOP
Glace petit pot



Melon
Pois chiches à la tomate
Semoule **BIO**
Crème au chocolat

MERCREDI

Haricots rouges à la tomate
Riz camarguais **BIO**
Emmental **BIO**
Compote de pommes du chef



Galette végétale
Petits pois **BIO** au jus
P'tit cottentin ail et fines herbes
Crème à la vanille



Salade verte **BIO**
Lentilles à la tomate
Macaronis et râpé
Fruit **BIO** de saison



Thon mayonnaise
Salade de pommes de terre
Camembert **BIO**
Fruit de saison

JEUDI

Concombre **BIO** en salade
Samoussa de légumes
Purée de pommes de terre
Gâteau aux pépites de chocolat du chef



Filet de colin sauce citron
Coquillettes
Tomme grise d'Auvergne
Compote de pommes **BIO**



Salade de tomates
Surimi
Salade haricots verts
Brownies du chef



Oeuf dur mayonnaise
Crique à l'emmental
Courgettes persillées **BIO**
Gâteau du chef aux myrtilles

VENDREDI

Salade de pépinettes
Filet de poisson sauce provençale
Courgettes persillées **BIO**
Glace bâtonnet



Nems aux légumes (HO)
Picaussel sauce tomate
Légumes façon wok
Gâteau noix de coco du chef



Crêpe au fromage
Omelette **BIO** du chef
Carottes persillées du chef
Flan vanille



Salade mexicaine (haricots blanc et rouges, maïs)
Filet de colin sauce oseille
Haricots verts persillés
Fruit **BIO** de saison

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 !





BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !

MENUS '4 SAISONS' | DU 29 JUILLET 2024 AU 25 AOÛT 2024

Menu sans viande - Déjeuner

Du 29 juil. au 04 août

Du 05 août au 11 août

Du 19 août au 25 août

Du 26 août au 01 sept.

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Pastèque
Tortellini ricotta épinards
Flan vanille

Thon mayonnaise
Salade de pommes de terre
Brie
Compote de pomme framboise

Surimi
Macédoine de légumes
Yaourt nature
Fruit **BIO** de saison

Melon
Quenelle sauce tomate
Pâtes et râpé
Flan chocolat

Concombre **BIO** en salade
Pois chiches à la tomate
Bouloghour
Glace petit pot

Taboulé **BIO** du chef
Poisson meunière
Aubergines et courgettes fraîches
provençale
Petit suisse **BIO** aromatisé

Crêpe au fromage
Filet de colin sauce citron
Haricots verts **BIO** persillés
Fruit de saison

Friand au fromage
Tortilla pommes de terre
Épinards et croûtons
Fruit **BIO**

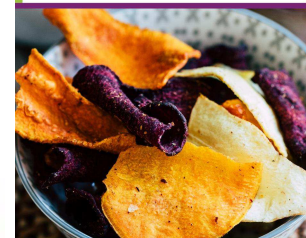
Aiguillettes panée de blé et emmental
Pommes noisettes
Petit suisse **BIO** aromatisé
Donuts

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 !



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)