

MENUS '4 SAISONS' | DU 3 NOVEMBRE 2025 AU 30 NOVEMBRE 2025 |

Menu classique - Déjeuner

	Du 03 nov. au 09 nov.	Du 10 nov. au 16 nov.	Du 17 nov. au 23 nov.	Du 24 nov. au 30 nov.
LUNDI	Betteraves en salade Mafé aux haricots rouges BIO Vache picon Fruit INNOVATION	Friand au fromage Emincé de volaille sauce curry Haricots verts BIO persillés Lou mirabel Fruit	Taboulé BIO Nugget's de volaille Poêlée de légumes Petit suisse sucré Fruit Ketchup	Céleri sauce cocktail Gratin de potiron, lentilles et quinoa Edam Flan vanille nappé caramel INNOVATION
MARDI	Salade de pâtes BIO Stifado de boeuf Petits pois et carottes au jus Emmental Flan chocolat		Salade de saison Croziflette * Fromage de montagne Fruits BIO de saison GROZIFLETTE	Duo d'haricots en salade Boulettes d'agneau au curry Semoule BIO Coulommiers Compote de poire
MERCREDI				
JEUDI	Salade de pommes de terre Filet de colin sauce ciboulette Choux fleurs persillés Yaourt nature BIO Fruit	Salade coleslaw Crique à l'emmental Macaronis BIO Yaourt nature Eclair au chocolat	Carottes râpées et coriande Curry de légumes doux (lait de coco, patate douce, carotte, pois chiches) Riz camarguais BIO Yaourt nature Gâteau noix de coco du chef FÊTE DES LANTERNES	Velouté de légumes du chef Filet de lieu sauce aurore Pommes de terre persillées Yaourt nature sucré Fruits BIO de saison
VENDREDI	Salade de saison Sauce bolognaise Macaronis BIO Velouté fruits mixé Gâteau du chef au yaourt	Salade de blé BIO Cordon bleu Purée aux 3 légumes Brie Flan vanille nappé caramel	Potage crecy Filet de lieu sauce ciboulette Boulghour BIO Petit Moulé Nature Crème au Praliné	Salade coleslaw Sauté de porc au miel Macaronis BIO Plateau de fromages Fruits 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 :

- 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 !



MENUS '4 SAISONS' | DU 1 DÉCEMBRE 2025 AU 21 DÉCEMBRE 2025 |

Menu classique - Déjeuner

	Du 01 déc. au 07 déc.	Du 08 déc. au 14 déc.	Du 15 déc. au 21 déc.
LUNDI	Salade de choux fleur vinaigrette Hachis de lentilles HVE et patate douce Lou mirabel Crème au caramel INNOVATION	Potage crecy Nugget's de volaille et ketchup Pâtes BIO Tomme de Lozère Fruit	Salade de blé BIO sauce tartare Saucisse de Strasbourg Purée aux 3 légumes Camembert Fruits BIO de saison
MARDI	Potage parmentier Sauté de bœuf bourguignon Riz camarguais BIO Yaourt Nature Fruits BIO de saison INNOVATION	Salade de pois chiches marocaine Calamars à la romaine et citron Chou fleur à la béchamel Emmental BIO Compote pomme abricot	Salade coleslaw Sauce mexicaine végétarienne Riz camarguais BIO Petit suisse aromatisé Fruit
MERCREDI	Friand au fromage Aiguillettes de poulet sauce curry Haricots verts persillés Vache qui rit BIO Compote pomme pêche	Salade de saison Boulettes de bœuf au jus Lentilles au jus Chanteneige Flan chocolat	Velouté de légumes du chef Saumon à l'aneth Poêlée de légumes d'hiver Brie Dessert de Noël NOËL
JEUDI	Betteraves en salade Paupiette de veau aux 4 épices Macaronis BIO et fromage râpé Petit suisse sucré Fruit	Betteraves en salade Gratin de poulet au riz et légumes façon basquaise Petit suisse aromatisé Fruit INNOVATION	Gougères au fromage Volaille sauce groseille Pommes Duchesse Bûche de Noël maison Clémentine et papillote NOËL
VENDREDI	Salade de saison Poisson pané et citron Poireaux frais et Pommes de terre béchamel Yaourt nature sucré Gâteau du chef aux brisures d'oréo	Taboulé BIO Aiguillettes panée de blé et emmental Carottes fraîches sautées Yaourt nature Fruit	Salade de saison Sauce carbonara aux lardons * Torti BIO Mont lacauze Compote de pommes

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 !

