

MENUS '4 SAISONS' | DU 5 JANVIER 2026 AU 1 FÉVRIER 2026 |

Menu classique - Déjeuner

	Du 05 janv. au 11 janv.	Du 12 janv. au 18 janv.	Du 19 janv. au 25 janv.	Du 26 janv. au 01 févr.
LUNDI	Velouté de brocolis Gnocchis aux petits pois, épinards et pesto Vache picon Fruits BIO de saison INNOVATION	Potage dubarry Poisson meunière Purée de pommes de terre Carré frais Fruits BIO de saison	Salade de pois chiches au cumin Chipolatas * Purée de courges Plateau de fromages Flan vanille nappé caramel	Salade de saison Assortiment de charcuteries* Pommes vapeur Fromage à raclette Compote de Pommes BIO RACLETTE
MARDI	Betteraves BIO en salade Nugget's de volaille Potatoes Gouda Flan vanille	Salade de saison Hachi Camarguais du chef Camembert BIO Crème au chocolat INNOVATION	Salade de pâtes BIO Crique au cantal Epinards hachés à la crème Yaourt nature sucré Fruit	Friand au fromage Cordon bleu Carottes fraîches persillées Yaourt nature BIO Fruit
MERCREDI				
JEUDI	Carottes râpées fraîches Sauté de bœuf aux oignons Tortis BIO et râpé Yaourt aromatisé Fruit	Salade de boulghour BIO Omelette BIO du chef Carottes fraîches persillées Coulommiers Compote pomme pêche	Betteraves en salade Sauté de bœuf bourguignon Riz camarguais BIO P'tit cottentin ail et fines herbes Fruit	Velouté de légumes du chef Curry de pois chiches BIO , tomate et carottes Semoule BIO Mimolette Flan chocolat INNOVATION
VENDREDI	Céleri sauce cocktail Filet de colin sauce citron Choux fleurs persillés Lou mirabel Galette des Rois EPIPHANIE	Chou Blanc Mayonnaise Boulettes d'agneau au curry Semoule BIO Yaourt nature sucré Beignet au chocolat	Salade coleslaw Calamars à la romaine et citron Gratin de navet frais BIO et Pommes de terre béchamel Fromage blanc sucré Gâteau du chef au yaourt	Chou Blanc Mayonnaise Filet de poisson huile d'olives et citron Pâtes BIO et Râpé Petit suisse aromatisé Fruit

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 !



MENUS '4 SAISONS' | DU 2 FÉVRIER 2026 AU 22 FÉVRIER 2026 |

Menu classique - Déjeuner

	Du 02 févr. au 08 févr.	Du 09 févr. au 15 févr.	Du 16 févr. au 22 févr.
LUNDI	Salade Mexicaine (haricots blanc et rouges, maïs) Crêpe au fromage Epinards BIO à la crème Yaourt nature sucré Crêpe au sucre CHANDELEUR	Salade de pois chiches BIO à la marocaine Pavé fromager Haricots verts persillés Chanteneige BIO Fruit	Salade de brocolis vinaigrette Torsade HVE sauce tomate, basilic et fromage Yaourt aromatisé Fruit INNOVATION
MARDI	Betteraves en salade Risotto de coquillettes BIO dès de volaille du chef Gouda Fruit INNOVATION	Potage dubarry Rôti de porc aux herbes Lentilles au jus Camembert BIO Fruit	Nems aux légumes (HO) Sauté de Volaille au Caramel Légumes façon wok Yaourt nature BIO Rocher au coco CHINOIS
MERCREDI			
JEUDI	Velouté de légumes du chef Escalope viennoise Gratin de panais frais et pommes de terre Carré frais Compote de Pommes BIO	Salpicão (carottes, maïs, céleri, pomme) Feijão com arroz Yaourt nature BIO Bolo de fuba du chef CARNAVAL DE RIO	Salade de saison Sauté de bœuf bourguignon Boulghour BIO Brie Compote pomme banane
VENDREDI	Carottes râpées au citron Filet de lieu sauce curry Semoule BIO Vache qui rit BIO Liégeois au chocolat	Céleri rémoulade Paupiette de veau au jus Gratin de poireaux et pommes de terre Emmental Crème à la vanille	Chou Blanc Mayonnaise Blanquette de poisson Pommes vapeur Fromage les Fripons Crème au chocolat

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



Ingédients :

- 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 !

