

MENUS '4 SAISONS' | DU 9 MARS 2026 AU 5 AVRIL 2026 |

Menu classique - Déjeuner

	Du 09 mars au 15 mars	Du 16 mars au 22 mars	Du 23 mars au 29 mars	Du 30 mars au 05 avr.
LUNDI	Velouté de légumes du chef Tortellini ricotta épinards Yaourt nature BIO Fruit	Salade de pois chiches au cumin Poisson pané et citron Chou fleur à la béchamel Vache picon Fruits BIO de saison	Crêpe au fromage Curry de pois chiches BIO , tomate et carottes Riz camarguais BIO Yaourt Nature Fruit	Macédoine mayonnaise Sauté de boeuf au cumin Purée de pommes de terre Fromage fondu le carré Flan chocolat
MARDI	Céleri râpé frais rémoulade Saucisse de Lozère * Lentilles au jus Lou mirabel Flan vanille nappé caramel	Velouté de légumes du chef Boulettes d'agneau au jus Semoule BIO Brie Compote pomme pêche	Potage cressy Sauce carbonara aux lardons * Pâtes BIO et Râpé Petit suisse BIO aromatisé Fruit	Céleri sauce cocktail Gratin savoyard coquillettes BIO et poireaux Vache picon Compote pomme banane INNOVATION
MERCREDI				
JEUDI	Friand au fromage Aiguillettes de poulet sauce crème champignons Haricots verts persillés P'tit cottentin nature Fruits BIO de saison	Salade de saison Chili con carne Riz BIO Tex Mex Gouda Crème au caramel Galette tortilla de blé TEX MEX	Salade de pâtes BIO Calamars à la romaine Carottes fraîches persillées Coulommiers Flan vanille	Salade de haricots verts BIO Omelette BIO du chef Pommes de terre persillées Yaourt nature sucré Fruit
VENDREDI	Salade verte BIO Filet de lieu sauce citron Riz camarguais BIO Fromage blanc nature Cake au Daim du chef	Carottes râpées BIO au citron Pavé fromager Brunoise de légumes Yaourt aromatisé Gâteau du chef aux pommes	Radis émincés Sauté de porc au curry Blé Plateau de fromages Compote de pommes	Salade de lentilles aux échalotes Filet de lieu sauce citron Carottes fraîches BIO persillées Petit Moulé Nature Gâteau de Pâques du chef Oeufs de Pâques en chocolat PAQUES

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 6 AVRIL 2026 AU 19 AVRIL 2026 |

Menu classique - Déjeuner

Du 06 avr. au 12 avr.

Du 13 avr. au 19 avr.

LUNDI

Taboulé **BIO**
Escalope viennoise
Choux fleurs persillés
Yaourt aromatisé
Fruit

MARDI

Betteraves en salade
Chili végétarien
Riz camarguais **BIO**
Yaourt aromatisé
Fruit

Tomate en salade
Colombo de volaille
Boulghour
Lou mirabel
Flan vanille nappé caramel

MERCREDI

JEUDI

Radis émincés
Kjottkaker (boulettes de viandes) sauce aux aïelles
Pommes vapeur
Yaourt nature **BIO**
Gâteau à la rhubarbe et aux amandes

Salade de saison
Lasagnes de légumes du chef
Coulommiers
Fruits **BIO** de saison

RETOUR DU SOLEIL

VENDREDI

Friand au fromage
Jambon blanc
Macaronis **BIO**
Bûchette mélangée
Fruit

Chou Blanc Mayonnaise
Filet de lieu sauce ciboulette
Blé
Petit suisse aromatisé
Gâteau basque

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 :

- 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