



MENUS '4 SAISONS' | DU 4 MAI 2026 AU 31 MAI 2026 |

Menu classique - Déjeuner

	Du 04 mai au 10 mai	Du 11 mai au 17 mai	Du 18 mai au 24 mai	Du 25 mai au 31 mai
LUNDI	Salade verte <b>BIO</b> Gnocchis gratinés à la provençale Yaourt aromatisé Fruit INNOVATION	Betteraves en salade Filet de poisson meunière et citron Pommes de terre persillées Petit suisse <b>BIO</b> aromatisé Fruits <b>BIO</b> de saison	Crêpe au fromage Tortellini ricotta épinards Yaourt Nature Fruits <b>BIO</b> de saison	
MARDI	Macédoine mayonnaise Boulettes d'agneau sauce orientale Semoule <b>BIO</b> Plateau de fromages Crème à la vanille	Carottes râpées <b>BIO</b> Sauce mexicaine végétarienne Riz camarguais <b>BIO</b> Vache picon Compote pomme abricot	Salade d'haricots verts et maïs Sauté de volaille à la crème Pommes de terre persillées Brie Compote de fraises	Betteraves en salade Falafels <b>BIO</b> Purée de pommes de terre Petit suisse <b>BIO</b> aromatisé Fruit
MERCREDI				
JEUDI	Tomate en salade Filet de colin sauce ciboulette Coquillettes Yaourt nature <b>BIO</b> Clafoutis du chef aux cerises		Tomate en salade Seiches à l'armoricaine Riz camarguais <b>BIO</b> Fromage les Fripons Fruit	Salade de lentilles aux échalotes Sauté de boeuf sauce tomate Courgettes persillées Vache qui rit <b>BIO</b> Compote de pommes
VENDREDI			Salade de saison Cordon bleu Epinards <b>BIO</b> à la crème Tomme de Lozère Gâteau du chef à la fleur d'oranger	Coleslaw <b>BIO</b> du chef Nugget's de volaille Ratatouille du chef Yaourt <b>BIO</b> à la vanille Gâteau du chef au yaourt

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 1 JUIN 2026 AU 28 JUIN 2026 |

Menu classique - Déjeuner

	Du 01 juin au 07 juin	Du 08 juin au 14 juin	Du 15 juin au 21 juin	Du 22 juin au 28 juin
LUNDI	Salade de pois chiches marocaine Crique au cantal Carottes fraîches persillées Tartare nature Compote pomme framboise	Taboulé <b>BIO</b> Colombo de porc Courgettes persillées Gouda Fruits <b>BIO</b> de saison	Pastèque Poisson pané et citron Pâtes <b>BIO</b> Petit Moulé Nature Compote pomme abricot	Pâté de volaille Macaronis <b>BIO</b> à la carbonara Yaourt <b>BIO</b> à la vanille Glace
MARDI	Salade de saison Lasagnes du chef Bûchette mélangée Fruits <b>BIO</b> de saison	Salade verte <b>BIO</b> Cheesburger Pommes noisette et ketchup Velouté nature Donuts AMERICAIN	Salade de haricots verts Jambon blanc Taboulé <b>BIO</b> (acc) Camembert Fruits <b>BIO</b> de saison	Melon Pizza au fromage Courgettes persillées Chanteneige <b>BIO</b> Compote de pommes et biscuit
MERCREDI				
JEUDI	Terrine de campagne * Boulettes d'agneau sauce tomate Semoule <b>BIO</b> Fromage blanc nature Fruit	Melon Rôti de volaille froid et mayonnaise Salade de blé <b>BIO</b> (accompagnement) Chanteneige Compote de pommes du chef	Salade marocaine (concombre, tomate, cumin, coriandre) Poulet citron confit et olives Semoule <b>BIO</b> Yaourt nature <b>BIO</b> Gâteau à l'orange et cannelle FÊTE DES ROSES	Radis croc'sel Raviolis aux légumes (stock tampon) Yaourt nature <b>BIO</b> Fruit
VENDREDI	Tomate au basilic Filet de poisson froid mayonnaise Salade de pommes de terre Lou mirabel Fruits <b>BIO</b> de saison	Salade de boulghour <b>BIO</b> Calamars à la romaine et citron Poêlée de brocolis et carottes Saint Morêt Fruit	Salade verte <b>BIO</b> Parmentier de légumes Gouda Crème à la vanille	Salade verte <b>BIO</b> Filet de poisson meunière et citron Ratatouille et riz camarguais <b>BIO</b> Petit moulé Ail et Fine Herbes Gâteau du chef au yaourt

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 29 JUIN 2026 AU 5 JUILLET 2026 |


Menu classique - Déjeuner

Du 29 juin au 05 juil.

LUNDI




Crêpe au fromage  
Paupiette de veau au jus  
Haricots verts persillés    
Yaourt nature  
Fruits **BIO** de saison 

MARDI



Salade verte **BIO**   
Tortellini ricotta épinards  
Vache picon  
Compote pomme cassis

MERCREDI

JEUDI

Macédoine mayonnaise  
Calamars à la romaine et citron  
Ratatouille    
Yaourt aromatisé  
Gâteau du chef aux pépites de chocolat 

VENDREDI

Tomate Croc'sel  
Pain au sésame Kebab   
Chips  
Yaourt à boire   
Fruit

 VACANCES

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU

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 !



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS