



BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !



MENUS '4 SAISONS' | DU 08 AVRIL 2024 AU 21 AVRIL 2024

Menu sans viande - Déjeuner

Du 08 avr. au 14 avr.

Du 15 avr. au 21 avr.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Taboulé BIO du chef Oeufs durs béchamel Epinards BIO à la crème Fruit de saison</p> <p>🌱 🌿 🌱 🌿</p>	<p>Filet de hoki nature Légumes frais en aioli Fromage blanc nature Eclair au chocolat</p> <p>🌱</p>	<p>Salade iceberg Blanquette de haricots blancs Riz camarguais BIO Crème pralinée</p> <p>🌱 🌿 🌱 🌿 🌱 🌿 🌱 🌿</p>	<p>Galette végétale Haricots verts BIO persillés Yaourt aromatisé Gâteau du chef framboise et speculoos</p> <p>🌱 🌿 🌱 🌿 🌱 🌿 🌱</p>	<p>Sauce mexicaine végétarienne Penne BIO et râpé Tomme de Lozère Fruit de saison</p> <p>🌱 🌿 🌱 🌿 🌱 🌿 🌱</p>
<p>Pizza au fromage Salade verte (accompagnement) Yaourt aromatisé Banane</p> <p>🌱 🌿 🌱 🌿 🌱 🌿 🌱</p>	<p>Macédoine mayonnaise Omelette BIO du chef Blé BIO Flan vanille</p> <p>🌱 🌿 🌱 🌿 🌱 🌿 🌱 🌿</p>	<p>Salade verte BIO Parmentier pomme de terre végétal Fruit BIO de saison</p> <p>🌱 🌿 🌱 🌿 🌱 🌿</p>	<p>Crêpe au fromage Filet de colin sauce crème Printanière de légumes Compote de pommes BIO</p> <p>🌱 🌿 🌱 🌿 🌱 🌿 🌱 🌿</p>	<p>Carottes râpées BIO au citron Aiguillettes panées de blé et emmental Courgettes fraîches à la sauce tomate Gâteau du chef aux myrtilles</p> <p>🌱 🌿 🌱 🌿 🌱 🌿 🌱</p>

RECETTE ANTI-GASPI

Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !

TOM de tomates d'aliments sont jetés par on. Pour limiter ce gaspillage, voici une idée de recette à faire chez vous :

CHIPS DÉPLUCHURES 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 !

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS *



BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !



MENUS '4 SAISONS' | DU 22 AVRIL 2024 AU 19 MAI 2024 |

Menu sans viande - Déjeuner

Du 22 avr. au 28 avr.

Du 29 avr. au 05 mai

Du 06 mai au 12 mai

Du 13 mai au 19 mai

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Omelette du chef Purée de panais Lou mirabel Fruit BIO de saison</p> <p>Salade de pâtes Rigolo au fromage Choux fleurs persillés Fruit BIO de saison</p> <p>Macédoine mayonnaise Pavé fromager Purée de pommes de terre Crème au Caramel</p> <p>Salade de choux fleur vinaigrette Tortellini épinards sauce tomate et râpé Fruit BIO de saison</p>	<p>Aiguillettes panée de blé et emmental Poêlée provençale Yaourt nature sucré Gâteau aux amandes et coco</p> <p>Picassuel sauce tomate Lentilles au jus Saint paulin Compote de poires</p> <p>Salade de quinoa Galette végétale Haricots verts BIO persillés Fruit BIO de saison</p> <p>Taboulé BIO du chef Aiguillettes panée de blé et emmental Légumes façon wok Flan vanille nappé caramel</p>	<p>Betteraves BIO en salade Tajine de pois chiches Semoule Flan chocolat</p> <p>Filet de lieu sauce ciboulette Coquillettes BIO Coulommiers BIO Compote pomme fraise</p> <p>Filet de lieu sauce ciboulette Coquillettes BIO Coulommiers BIO Compote pomme fraise</p>	<p>Céleri râpé frais BIO sauce cocktail Filet de colin à la crème Coquillettes Fruit de saison</p> <p>Haricots rouges sauce 4 épices Poïmes vaporeur Carmembert BIO Crème à la vanille</p> <p>Salade de saison Fishburger Potatoes Brownies du chef</p>	<p>Salade de blé à l'orientale Boulettes tomate mozzarella Carottes BIO persillées Compote de pommes BIO</p> <p>Salade de tomates BIO Filet de colin meunière Courgettes basquaise Eclair au chocolat</p> <p>Crêpe au fromage Tortillas pomme de terre et oignons Ratatouille du chef Fruit BIO de saison</p>

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 DÉPLUCHURES DE LÉGUMES



Ingédients :

- Epiluchures de légumes
- Huile d'olive
- Epices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

Préparation :

- Rincer les épiluchures
- 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



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS *



BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !



MENUS '4 SAISONS' | DU 20 MAI 2024 AU 16 JUIN 2024

Menu sans viande - Déjeuner

Du 20 mai au 26 mai

Du 27 mai au 02 juin

Du 03 juin au 09 juin

Du 10 juin au 16 juin

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Filet de colin sauce oselle Purée de pommes de terre Gouda Compote pomme fraise</p> <p>Tomate en salade Filet de colin aux herbes de provence Semoule BIO Glace petit pot</p> <p>Melon Haricots rouges à la tomate Ble aux petits légumes Crème pralinée</p>	<p>Salade de pâtes BIO Calamars à la romaine et citron Haricots verts persillés Yaourt nature BIO</p> <p>Salade de lentilles aux échalotes Boulettes tomate mozzarella Beignets de saïfins Fruit BIO de saison</p> <p>Pastèque Œuf dur Salade de pâtes Compote pomme framboise</p> <p>Tomate Croc-sel Poisson pané et citron Gratin d'aubergines fraîche et pommes de terre Fruit BIO de saison</p>	<p>Concombre en salade Omelette aux fines herbes Pommes de terre sautées Compote pommes abricots</p> <p>Pavé fromager Carottes sautées aux oignons Tomme des Pyrénées Gâteau du chef aux pommes</p> <p>Carottes râpées BIO Nuggets végétal Poêle gourmande (pommes de terre, courgettes et pois gourmands) Tarte au flan</p> <p>Aiguillettes panée de blé et emmental Semoule BIO Saint paulin Compote de pommes BIO</p>	<p>Pois chiches aux légumes de couscous Semoule Tomme blanche Glace bâtonnet</p> <p>Salade de tomates BIO Picassou sauce tomate Tortil BIO Crème à la vanille</p> <p>Lentilles à la tomate Macarons BIO et fromage râpé Brie Fruit BIO de saison</p> <p>Friand au fromage Omelette du chef Courgettes persillées Fruit BIO de saison</p>	<p>Aiguillettes panée de blé et emmental Courgettes persillées Crème anglaise Gâteau au chocolat du chef</p> <p>Salade mexicaine (haricots blanc et rouges, maïs) Tortillas pomme de terre et oignons Petit pois à l'étuvé Fruit BIO de saison</p> <p>Taboulé BIO du chef Galette végétale Ratatouille du chef Yaourt nature BIO</p> <p>Œuf dur mayonnaise Macedoine de légumes Yaourt aromatisé Gâteau aux pépites de chocolat du chef</p>

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS *

RECETTE ANTI-GASPI

Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !

TOM de tonnes d'aliments sont jetés par an. Pour limiter ce gaspillage, voici une idée de recette à faire chez vous :

CHIPS D'ÉPILUCHURES DE LÉGUMES



Ingrédients :

- Epiluchures de légumes
- Huile d'olive
- Epices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

Préparation :

- Rincer les épiluchures
- 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 17 JUIN 2024 AU 07 JUILLET 2024 |

Menu sans viande - Déjeuner

Du 17 juin au 23 juin

Du 24 juin au 30 juin

Du 01 juil. au 07 juil.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Taboulé BIO du chef Boulettes tomate mozzarella Haricots verts persillés Yaourt nature</p> <p>Salade de lentilles Aiguillettes panée de blé et emmental Ratatouille du chef Fruit BIO de saison</p> <p>Betteraves en salade (stock de secours) Œuf dur mayonnaise Salade de haricots verts BIO (accompagnement) Fruit BIO de saison</p>	<p>Salade verte BIO Quenelle à la sauce tomate Riz pilaf Fian vanille nappé caramel</p> <p>Galette végétale Potatoes et ketchup Vache qui rit BIO Compote de pommes maison</p> <p>Salade niçoise appetisée 220g (stock de secours) Tomme grise d'Auvergne Compote de pommes et galette ST Michel (stock de secours)</p>	<p>Salade de blé à l'orientale Tortillas pomme de terre et oignons Printanière de légumes Petit suisse sucré</p> <p>Haricots rouges à la tomate Macaronis BIO et fromage râpé Coulommiers Crème au chocolat</p> <p>Concombre BIO en salade Filet de poisson aux épices tandoori Pommes de terre sautées Glace petit pot</p>	<p>Surimi Salade de pâtes Chanteneige BIO Compote pommes pêche Mayonnaise</p> <p>Tomate à la Ciboulette Moqueca de poisson à la brésilienne Riz BIO pilaf Petit suisse sucré</p> <p>Nuggets végétal Aubergines et courgettes fraîches en gratin Fromage blanc BIO aromatisé Muffin au chocolat</p>	<p>Concombre en salade Pois chiches aux légumes de couscous Semoule BIO Glace bâtonnet</p> <p>Betteraves en salade Pavé fromager Carottes fraîches sautées Gâteau au yaourt du chef</p> <p>Tomate Croc'sel Hot dog végétarien Chips Petit-Filou tubes</p>

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS *

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'ÉPILUCHURES DE LÉGUMES



Ingrédients :

- Epiluchures de légumes
- Huile d'olive
- Épices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

Préparation :

- Rincer les épiluchures
- Ajouter l'assaisonnement
- Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout
- Enfourner 15 min à 200°C

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !