



MENUS '4 SAISONS' | DU 28 AVRIL 2025 AU 25 MAI 2025

Menu classique - Déjeuner

Du 28 avr. au 04 mai

Du 05 mai au 11 mai

Du 12 mai au 18 mai

Du 19 mai au 25 mai

LUNDI

Betteraves en salade
Omelette du chef
Coquillettes
Lou mirabel
Fruits **BIO** de saison

Macédoine Mayonnaise
Boulettes d'agneau sauce orientale
Semoule **BIO**
Plateau de fromages
Crème à la vanille

Tomate Croc'sel
Sauce mexicaine végétarienne
Riz camarguais **BIO**
Coulommiers
Flan chocolat

Salade de haricots verts
Boulettes de bœuf au jus
Purée de pommes de terre
Yaourt Nature
Fruits **BIO** de saison

MARDI

Salade coleslaw
Stifado de boeuf
Riz camarguais **BIO**
Petit Moulé Nature
Compote pomme fraise

Salade verte **BIO**
Rigolo au fromage
Petits pois et carottes au jus
Yaourt aromatisé
Fruit de saison

Concombre en salade
Filet de colin sauce crème
Pommes de terre persillées
Emmental
Fruits **BIO** de saison

Betteraves en salade
Sauté de volaille à la crème
Macaronis **BIO**
Brie
Compote de fraises

MERCREDI

Salade de blé **BIO** à l'orientale
Sauté de volaille aux 4 épices
Poêlée de légumes
Edam
Flan chocolat

Céleri sauce cocktail
Paupiette de veau au jus
Riz camarguais **BIO**
Gouda
Compote pomme banane

Salade de pois chiches marocaine
Sauté de volaille au paprika
Purée aux 3 légumes
Vache picon
Flan vanille nappé caramel

Tomate en salade
Saucisse de Lozère *
Lentilles au jus
Yaourt nature sucré
Fruits **BIO** de saison

JEUDI

Salade de lentilles aux échalotes
Sauté de bœuf aux olives
Carottes fraîches **BIO** persillées
Petit suisse aromatisé
Fruit de saison

Salade verte fraîche
Blanquette de poisson
Semoule **BIO**
Vache picon
Fruit de saison

VENREDI

Taboulé **BIO** du chef
Cordon bleu
Haricots beurre persillés
Petit suisse aromatisé
Fruit de saison

Carottes râpées **BIO** au citron
Poisson meunière
Purée de pommes de terre
Yaourt nature
Fruit de saison

Crêpe au fromage
Steak haché au jus
Ratatouille
Yaourt **BIO** à la vanille
Gâteau au yaourt du chef

Coleslaw **BIO** du chef
Omelette du chef
Brunoise de légumes frais (carottes, navets, céleri)
Carré frais
Gâteau aux pépites de chocolat du chef

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 26 MAI 2025 AU 22 JUIN 2025 |

Menu classique - Déjeuner

Du 26 mai au 01 juin

Du 02 juin au 08 juin

Du 09 juin au 15 juin

Du 16 juin au 22 juin

LUNDI

Salade de pâtes
Colombo de porc
Courgettes persillées
Gouda
Fruits **BIO** de saison

📌 Pastèque
📌 Chili végétarien
📌 Riz camarguais **BIO**
📌 Tartare nature
🌱 Compote pomme framboise



Melon
Filet de colin sauce crème
Pâtes **BIO**
Petit Moulé Nature
Compote pomme abricot



MARDI

Salade verte **BIO**
Cheesburger
Pommes noisette et ketchup
Fromage fondu le carré
Donuts

🌱 Gaspacho maison
Sauté de volaille aux 4 épices
Pommes de terre persillées
Carré frais **BIO**
Flan vanille nappé caramel

📌 Tomate Croc'sel
Pavé fromager
Purée de pommes de terre
🌱 Vache qui rit **BIO**
Fruit de saison

Salade de haricots verts
Jambon blanc
Taboulé
Carré frais
Fruits **BIO** de saison



🇺🇸 AMERICAIN

MERCREDI

Céleri rémoulade
Filet de lieu sauce aurore
Pâtes **BIO**
Velouté fruits mixé
Fruit de saison

📌 Carottes râpées vinaigrette
📌 Curry de porc **
📌 Semoule **BIO**
📌 Petit suisse sucré
Fruit de saison



📌 Concombre en salade
📌 Chipolatas *
📌 Pâtes **BIO**
Edam
Compote de pommes



📌 Céleri sauce cocktail
Boulettes de boeuf sauce tomate
Pommes de terre persillées
Coulommiers
Fruits **BIO** de saison



JEUDI

Concombres sauce bulgare
Sauté de bœuf aux olives
Courgettes au cumin
Brie
Beignet aux pommes



🍷 Betteraves en salade
📌 Filet de colin sauce provençale
📌 Gratin d'aubergines fraîche et pommes de terre
📌 Bûchette mélangée
Fruits **BIO** de saison



📌 Carottes râpées **BIO** au citron
Sauté de boeuf bourguignon
Riz camarguais
Yaourt Nature
Clafoutis du chef aux cerises



🍷 EXPRESSION CERISE

VENDREDI

Taboulé **BIO** du chef
Calamars à la romaine et citron
Ratatouille du chef
Lou mirabel
Fruits **BIO** de saison



📌 Salade verte **BIO**
📌 Rôti de Porc Froid
🍷 Salade de pâtes
🍷 Yaourt nature
🌱 Gâteau du chef aux pommes



🌱 Salade verte **BIO**
📌 Parmentier de légumes
📌 Vache picon
📌 Crème à la vanille



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 23 JUIN 2025 AU 06 JUILLET 2025

Menu classique - Déjeuner

Du 23 juin au 29 juin

Du 30 juin au 06 juil.

LUNDI

Pâté de volaille
Aiguillettes de poulet sauce curry
Ratatouille et riz camarguais
Yaourt **BIO** à la vanille
Fruit de saison



Crêpe au fromage
Rôti de porc au jus
Haricots verts persillés
Yaourt nature
Fruits **BIO** de saison



MARDI

Pastèque
Paupiette de veau au jus
Pommes de terre persillées
Vache qui rit **BIO**
Compote de pommes et biscuit



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



MERCREDI

Friand au fromage
Sauté de volaille aux 4 épices
Purée de carottes et pommes de terre
Petit Moulé Nature
Flan vanille nappé caramel



Concombre **BIO** en salade
Filet de poisson aux épices tandoori
Pommes de terre persillées
Gouda
Crème au Caramel



JEUDI

Radis croc'sel
Raviolis aux légumes (stock tampon)
Yaourt nature **BIO**
Gâteau au yaourt du chef



Macédoine Mayonnaise
Calamars à la romaine et citron
Aubergines et courgettes fraîches provençale
Yaourt aromatisé
Gâteau aux pépites de chocolat du chef

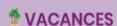


VENDREDI

Tomate à la Ciboulette
Poisson meunière
Farfalles
Mimolette
Fruits **BIO** de saison



Tomate Croc'sel
Saucisse de Strasbourg
Chips
Petit Filou tubes
Fruit de saison
Pain hot dog + Ketchup



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 !

