



MENUS '4 SAISONS' | DU 1 SEPTEMBRE 2025 AU 28 SEPTEMBRE 2025 |

Menu sans porc - Déjeuner

	Du 01 sept. au 07 sept.	Du 08 sept. au 14 sept.	Du 15 sept. au 21 sept.	Du 22 sept. au 28 sept.
LUNDI	<p>Betteraves BIO en salade</p> <p>Tortellini épinards sauce tomate</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Melon</p> <p>Jambon de volaille</p> <p>Purée de pommes de terre BIO</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Salade de pâtes BIO</p> <p>Filet de colin sauce curry</p> <p>Carottes fraîches persillées</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de brocolis vinaigrette</p> <p>Boulettes d'agneau sauce orientale</p> <p>Semoule BIO</p> <p>Fromage fondu le carré</p> <p>Compote de fraises</p>
MARDI	<p>Tomate Croc'sel</p> <p>Paupiette de veau aux 4 épices</p> <p>Riz camarguais BIO</p> <p>Saint paulin</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Oeuf dur mayonnaise</p> <p>Tajine de pois chiches aux légumes</p> <p>Semoule BIO</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pico de gallo (tomates, oignons, coriandre, citron)</p> <p>La mole poblano (volaille en sauce)</p> <p>Riz camarguais épicé BIO</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>Le pastel de tres leche</p> <p>FÊTE DES MONTGOLFIERES</p>	<p>Radis croc'sel</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Pommes de terre persillées</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruits BIO de saison</p>
MERCREDI	<p>Salade verte BIO</p> <p>Aiguillettes de poulet sauce curry</p> <p>Haricots beurre persillés</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Gâteau aux amandes et coco</p>	<p>Radis croc'sel</p> <p>Poisson pané et citron</p> <p>Macaronis BIO</p> <p>Emmental</p> <p>Compote pomme banane</p>	<p>Taboulé BIO du chef</p> <p>Rôti de volaille sauce forestière</p> <p>Piperade</p> <p>Mimolette</p> <p>Flan vanille nappé caramel</p>	<p>Tomate en salade</p> <p>Jambon de volaille</p> <p>Polenta</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruits BIO de saison</p>
JEUDI	<p>Salade de pâtes BIO</p> <p>Sauté de volaille au jus</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Vache picon</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Concombre en salade</p> <p>Merguez à l'orientale</p> <p>Lentilles BIO</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Gâteau au chocolat du chef</p>	<p>Salade de pois chiches BIO à la marocaine</p> <p>Sauté de bœuf bourguignon</p> <p>Choux fleurs persillés</p> <p>Bûchette mélangée</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Pavé fromager</p> <p>Pâtes BIO</p> <p>Edam</p> <p>Flan vanille</p>
VENDREDI	<p>Macédoine Mayonnaise</p> <p>Filet de lieu sauce ciboulette</p> <p>Boulghour BIO</p> <p>Coulommiers</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Salade mexicaine BIO</p> <p>Colombo de volaille</p> <p>Courgettes persillées</p> <p>Lou mirabel</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Lentille BIO en salade</p> <p>Crique à l'emmental</p> <p>Ratatouille du chef</p> <p>Gouda</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Concombre en salade</p> <p>Filet de poisson sauce basquaise</p> <p>Duo de légumes (carottes, salsifs)</p> <p>Vache qui rit BIO</p> <p>Gâteau du chef framboise et speculoos</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 D'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES



Ingrédients :

- Epluchures 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 29 SEPTEMBRE 2025 AU 19 OCTOBRE 2025 |

Menu sans porc - Déjeuner

	Du 29 sept. au 05 oct.	Du 06 oct. au 12 oct.	Du 13 oct. au 19 oct.
LUNDI	Salade de choux fleur vinaigrette Colombo de volaille Purée de pommes de terre P'tit cottentin nature Compote de pommes BIO	Tomate Croc'sel Tortellini ricotta épinards Yaourt nature Fruit de saison	Carottes râpées et aliment mystère Boulettes d'agneau au jus Semoule BIO Petit suisse sucré Compote incognipots HVE SEMAINE DU GOÛT
MARDI	Salade de saison Calamars à la romaine Riz camarguais BIO Tomme blanche Fruit de saison	Taboulé BIO du chef Filet de colin sauce crème Poêlée multicolore (pdt, carottes, courgettes, tomates) Gouda Flan chocolat	Salade de lentilles et son aliment mystère Sauté de boeuf frais sauce mystère Fondue de poireaux Lou mirabel Fruits BIO de saison SEMAINE DU GOÛT
MERCREDI	Friand au fromage Sauté de boeuf aux oignons Brocolis persillés Fromage blanc sucré Fruits BIO de saison	Carottes râpées vinaigrette Boulettes de boeuf sauce tomate Riz camarguais BIO Emmental Compote de poires	Potage de légumes et son aliment mystère Sauté de Volaille au Miel Riz camarguais BIO Vache picon Compote de pommes et saveur mystère du chef SEMAINE DU GOÛT
JEUDI	Céleri sauce cocktail Omelette BIO du chef Ratatouille fraîche / Penne Coulommiers Flan vanille nappé caramel	Betteraves en salade Saucisse de volaille Lentilles BIO Yaourt aromatisé Fruit de saison	Céleri râpé frais BIO rémoulade Gratin de pâtes béchamel mystère du chef Fromage Mystère Flan vanille nappé caramel SEMAINE DU GOÛT
VENREDI	Terrine de légumes Paupiette de veau au jus Jardinière de légumes Yaourt nature BIO Gâteau du chef aux pommes	Salade de pâtes BIO Emincé de volaille sauce curry Haricots verts persillés Carré frais Gâteau du chef au yaourt	Salade de pois chiches BIO à la marocaine Filet de lieu sauce citron Poêlée de légumes Yaourt aromatisé et saveur mystère Gâteau chocolat et son aliment mystère SEMAINE DU GOÛT

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 !



PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS