

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

Salade coleslaw
Omelette **BIO** du chef
Purée de pommes de terre
Camembert
Compote de pommes

Betteraves en salade
Sauté de boeuf aux 4 épices
Boulghour **BIO**
Yaourt nature
Fruit

Chou blanc vinaigrette
Emincé de volaille marengo
Poêlée de haricots verts et champignons
P'tit cottentin nature
Beignet aux pommes

Salade de blé à l'orientale
Nugget's de volaille et ketchup
Légumes façon wok
Velouté fruits mixé
Fruits **BIO** de saison

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

VENREDI

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 !



PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS

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

Salade de pâtes **BIO**
Rôti de volaille à la moutarde
Courgettes persillées
Camembert
Flan chocolat

Salade d'haricots beurre
Sauté de porc aux herbes de Provence (local)
Riz camarguais **BIO**
Cantafras
Fruit

JEUDI

Radis émincés
Kjottkaker (boulettes de viandes) sauce aux aïrelles
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