



MENUS '4 SAISONS' | DU 04 NOVEMBRE 2024 AU 01 DÉCEMBRE 2024 |

Menu grands Egalim - Déjeuner

Du 04 nov. au 10 nov.

Du 11 nov. au 17 nov.

Du 18 nov. au 24 nov.

Du 25 nov. au 01 déc.

LUNDI

Betteraves **BIO** en salade
Raviolis de boeuf
Vache qui rit **BIO**
Fruit de saison



Betteraves vinaigrette
Croziflette **BIO** aux lardons (Crozets **BIO**)
Yaourt nature
Compote pomme ananas



Salade de perles
Rôti de porc sauce barbecue
Choux fleurs **BIO** persillés
Coulommiers
Fruit de saison



MARDI

Macédoine mayonnaise
Omelette aux herbes du chef
Purée de courges **BIO**
Yaourt nature
Fruit de saison



Salade de boulghour **BIO**
Steack haché au jus
Flageolets à l'ail
Tartare nature
Fruit **BIO** de saison



Salade de blé **BIO**
Filet de colin sauce curry
Epinards branches à la crème
Saint nectaire AOP
Fruit de saison



Céleri râpé frais **BIO** rémoulade
Estouffade de boeuf à la niçoise
Carottes fraîches persillées
Petit suisse **BIO** aromatisé
Fruit de saison



MERCREDI

Céleri râpé frais **BIO** sauce cocktail
Aiguillettes de poulet au paprika
Haricots verts **BIO** à l'ail
Fromage blanc nature
Compote de pommes fleur d'oranger du chef



Chou blanc **BIO** mayonnaise
Rôti de porc à la moutarde
Semoule **BIO**
Gouda
Compote de pommes



Velouté de légumes du chef
Parmentier de courges
Fromage blanc **BIO** d'Adèle
Fruit de saison



Taboulé **BIO** du chef
Filet de colin sauce tomate
Epinards hachés à la crème
Emmental
Fruit de saison



JEUDI

Carottes râpées **BIO**
Sauté de boeuf bourguignon
Pommes vapeur
Comté AOP
Fruit de saison



Salade de riz **BIO**
Quenelle sauce aurore
Carottes fraîches **BIO** vichy
Yaourt nature
Compote pomme menthe du chef



Salade coleslaw **BIO**
Poulet Gaston Gérard
Pommes de terre au bouillon
Brie
Compote de pommes du chef



Duo d'haricots en salade
Omelette au fromage
Macaroni
Fromage blanc nature
Compote pomme menthe du chef



VENDREDI

Cake au fromage
Filet de colin sauce citron
Choux fleurs **BIO** persillés
Bûchette mélangée
Compote de pommes du chef à la cannelle



Carottes râpées fraîches
Jambon blanc
Purée de pommes de terre
Petit suisse aromatisé
Compote de pommes citron du chef



Salade de pâtes tricolores
Dahl de lentilles et carottes à la crème de coco
Vache qui rit
Fruit de saison



Betteraves **BIO** en salade
Blanquette de volaille
Riz **BIO**
Gouda
Compote de pommes fleur d'oranger 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 !





Menu grands Egalim - Déjeuner

Du 02 déc. au 08 déc.

Du 09 déc. au 15 déc.

Du 16 déc. au 22 déc.

LUNDI

Salade coleslaw **BIO**
Steak haché sauce forestière
Torti **BIO**
Bûchette mélangée
Fruit **BIO** de saison



Salade de blé **BIO**
Filet de colin sauce échalote
Haricots verts **BIO** à l'ail
Mimolette
Fruit de saison



Chou blanc frais vinaigrette
Emincé de volaille au miel
Semoule **BIO**
Camembert
Fruit **BIO** de saison



MARDI

Salade de haricots verts **BIO**
Omelette nature
Pommes vapeur
Chanteneige
Fruit de saison



Salade de perles
Sauté de boeuf VBF aux 4 épices
Carottes fraîches **BIO** vichy
Yaourt nature **BIO**
Compote pomme fraise



Betteraves vinaigrette
Sauté de porc au jus
Purée de carottes
Tartare nature
Fruit de saison



MERCREDI

Salade de riz
Sauté de volaille aux olives
Brocolis **BIO** persillés
Petit suisse **BIO** aromatisé
Compote pomme pêche



Carottes râpées fraîches
Jambon blanc
Purée de pommes de terre
Tomme grise d'Auvergne
Compote de pommes citron du chef



Macédoine vinaigrette
Filet de lieu sauce citron
Chou romanesco à la crème
Fromage blanc **BIO** d'Adèle
Compote pommes cassis du chef



JEUDI

Salade de pépinettes et tomates
Filet de poisson sauce crème
Gratin de poireaux
Emmental **BIO**
Fruit **BIO** de saison



Velouté de légumes du chef
Gratin de pâtes à la cancoillotte et dés de volaille
Fromage blanc aromatisé
Compote pomme framboise



Carottes râpées fraîches
Noisettes de poulet sauce pain d'épices
Mulot et Petitjean
Purée de pommes de terre
Bûche de Noël 2024 du chef
Clémentine et papillotes



VENDREDI

Velouté de patate douce du chef
Cannelonis à la tomate
Yaourt nature **BIO**
Compote pommes cassis du chef



Betteraves **BIO** en salade
Curry de chou fleur et pois chiches
Riz créole
Pont L'Eveque AOP
Compote de poires fleur d'oranger du chef



Céleri sauce fromage blanc
Quenelles **BIO** à la sauce tomate
Coquillettes
Saint paulin
Compote de pommes du chef à la cannelle



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 !

