



BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !

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

Menu standard 5 - 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 **BIO** en salade
Sauté de volaille sauce forestière
Pommes noisettes
Emmental
Fruit de saison



Tomate en salade
Chipolatas au jus
Lentilles au jus
Vache picon
Crème dessert **BIO**



Salade de tomates et maïs
Jambon blanc
Purée de pommes de terre
Bûchette mélangée
Compote de Pommes **BIO**



Salade de pépinettes
Crique au Cantal
Carottes fraîches persillées
Petit suisse **BIO** aromatisé
Fruit de saison



VÉGÉTARIEN

MARDI

Macédoine Mayonnaise
Filet de colin sauce tomate
Semoule **BIO**
P'tit cottentin nature
Fruit de saison



Carottes râpées vinaigrette
Nuggets végétal
Courgettes fraîches à la sauce tomate
Lou mirabel
Eclair au chocolat



Salade de pois chiches nature
Boulettes de bœuf au jus
Petits pois carottes aux oignons
Petit suisse sucré
Fruits **BIO** de saison



Betteraves **BIO** en salade
Filet de colin sauce julienne
Blé aux oignons
Camembert
Glace bâtonnet



VÉGÉTARIEN

JEUDI

Salade verte **BIO**
Pavé fromager
Ratatouille du chef
Yaourt Nature
Gâteau aux pépites de chocolat du chef



Concombre en salade
Rôti de porc aux oignons
Riz camarguais **BIO**
Tomme des Pyrénées
Compote de pomme cassis



VÉGÉTARIEN

VENDREDI

Salade de saison **BIO**
Tortellini épinards sauce tomate et râpé
Camembert
Compote pomme fraise

VÉGÉTARIEN

Crêpe au fromage
Poisson pané et citron
Haricots verts persillés
Petit suisse **BIO** aromatisé
Fruits **BIO** de saison



Macédoine Mayonnaise
Sauté de volaille à la provençale
Semoule **BIO**
Edam
Fruit de saison



Tomate Croc'sel
Cheesburger
Pommes noisette et ketchup
Carré frais **BIO**
Brownies du chef



AMERICAIN

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



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS *



BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !

MENUS '4 SAISONS' | DU 26 MAI 2025 AU 22 JUIN 2025 |

Menu standard 5 - 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

Lentille **BIO** en salade
Calamars à la romaine et citron
Gratin de courgettes
Saint paulin
Liégeois au chocolat



Tomate Croc'sel
Tortellini épinards sauce tomate et râpé
Chantailou
Compote de Pommes **BIO**



VÉGÉTARIEN

Salade de perles
Sauté de volaille au paprika
Beignets de salsifis
Tomme blanche
Glace bâtonnet



MARDI

Salade de saison
Sauté de boeuf à la provençale
Pommes de terre sautées
Tartare nature
Compote de poires **BIO**



Salade de pépinettes
Cordon bleu
Petits pois au jus
Yaourt nature **BIO**
Fruit de saison



Pastèque
Surimi
Salade de pommes de terre
Carré frais **BIO**
Compote pomme framboise

Salade de haricots verts
Stifado de boeuf
Pommes vapeur
Petit suisse sucré
Fruits **BIO** de saison

JEUDI

Macédoine Mayonnaise
Filet de poisson meunière
Purée de pommes de terre
Coulommiers
Fruits **BIO** de saison



Friand au fromage
Omelette **BIO** du chef
Ratatouille du chef
Mont lacaune
Ile flottante



VÉGÉTARIEN

Tomate en salade
Boulettes d'agneau au jus
Gratin de courgettes **BIO**
Yaourt aromatisé
Gâteau basque



VENDREDI

Concombre à la ciboulette
Sauté de porc aux olives
Haricots verts persillés
Petit suisse **BIO** aromatisé
Clafoutis aux abricots du chef



Betteraves en salade
Raviolis et râpé
Yaourt nature **BIO**
Fruit de saison



Concombre à la menthe
Pois chiches aux légumes de couscous
Semoule **BIO**
Tomme grise d'Auvergne
Fruit de saison



VÉGÉTARIEN

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



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS *



Menu standard 5 - Déjeuner

Du 23 juin au 29 juin

Du 30 juin au 06 juil.

LUNDI

Tomate Croc'sel
Saucisse de Lozère *
Purée de pommes de terre
Brie **BIO**
Flan vanille nappé caramel



Melon
Raviolis de légumes et râpé (ST)
Carré frais **BIO**
Compote de pommes et galette ST
Michel (ST)

VÉGÉTARIEN

MARDI

Pastèque
Œuf dur mayonnaise
Salade de pâtes
Chanteneige **BIO**
Compote pommes pêche



Coupelle de pâté de volaille (ST)
Hachis parmentier du chef
Emmental
Glace en pot

VÉGÉTARIEN

JEUDI

Macédoine Mayonnaise
Steack haché au jus
Pommes noisette et ketchup
Lou mirabel
Fruits **BIO** de saison



Carottes râpées **BIO**
Filet de colin à la crème
Riz camarguais
Yaourt Nature
Fruit de saison



VENDREDI

Salade verte **BIO**
Rôti de Volaille au Jus
Poêlée campagnarde
Crème anglaise
Gâteau au chocolat du chef



Tomate Croc'sel
Hot dog
Chips
Petit Filou tubes
Fruits **BIO** de saison

VACANCES

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 !

