

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

Menu standard 4 - 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

Tortellini épinards sauce tomate et râpé
Saint paulin
Compote de pommes

VÉGÉTARIEN

Melon **BIO**
Chipolatas au jus
Lentilles au jus
Flan vanille nappé caramel

Crêpe au fromage
Sauté de boeuf bourguignon
Carottes fraîches persillées
Fruits **BIO** de saison

Jambon blanc
Pâtes et râpé
Edam
Fruits **BIO** de saison

MARDI

Tomate en salade
Paupiette de veau à la moutarde
Riz camarguais **BIO**
Fruits **BIO** de saison

Pois chiches aux légumes de couscous
Semoule **BIO**
Yaourt **BIO** à la vanille
Fruits de saison

VÉGÉTARIEN

Filet de colin sauce julienne
Purée de pommes de terre **BIO**
Mont lacauine
Compote pomme coing

Taboulé **BIO** du chef
Boulettes de bœuf au jus
Haricots verts persillés
Crème au chocolat

MERCREDI

Aiguillettes de poulet sauce curry
Haricots verts persillés
Yaourt nature **BIO**
Gâteau aux amandes et coco

Salade de pommes de terre aux échalotes
Poisson pané et citron
Ratatouille
Fruits **BIO** de saison

Rôti de porc sauce forestière
Pâtes **BIO**
Camembert
Crème à la vanille

Sauté de volaille aux 4 épices
Pommes noisettes
Petit suisse sucré
Fruits **BIO** de saison

JEUDI

Salade de pâtes **BIO**
Sauté de porc au jus
Carottes fraîches persillées
Fruits **BIO** de saison

Sauce bolognaise
Pâtes et râpé
Lou mirabel
Compote de pommes **BIO**

Pico de gallo (tomates, oignons, coriande, citron)
La mole poblano (volaille en sauce)
Riz camarguais **BIO**
Le pastel de tres leche

FÊTE DES MONTGOLFIERES

Salade verte **BIO**
Nugget's végétal et ketchup
Gratin de courgettes
Gâteau du chef framboise et speculoos

VÉGÉTARIEN

VENREDI

Filet de poisson sauce aurore
Boulghour **BIO**
Plateau de fromages
Crème au chocolat

Sauté de volaille marengo
Courgettes persillées
Fromage blanc nature
Gâteau au chocolat du chef

Salade de lentilles aux échalotes
Pavé fromager
Petits pois au jus
Petit suisse **BIO** aromatisé

VÉGÉTARIEN

Filet de colin basquaise
Semoule **BIO**
Coulommiers
Compote pommes abricots

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 :

- 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

MENUS '4 SAISONS' | DU 29 SEPTEMBRE 2025 AU 19 OCTOBRE 2025 |

Menu standard 4 - Déjeuner

Du 29 sept. au 05 oct.

Du 06 oct. au 12 oct.

Du 13 oct. au 19 oct.

LUNDI

Sauté de boeuf aux oignons
Pommes vapeur
Tartare nature
Fruits **BIO** de saison

Salade verte **BIO**
Tortellini épinards sauce tomate et râpé
Crème au chocolat

Salade de lentilles et son aliment mystère
Sauté de boeuf à la provençale
Haricots verts persillés
Fromage blanc **BIO**

MARDI

Salade de pâtes **BIO**
Omelette **BIO** du chef
Carottes fraîches persillées
Yaourt aromatisé

Taboulé **BIO** du chef
Cordon bleu
Petits pois au jus
Fruits **BIO** de saison

Carottes râpées **BIO** au goût mystère
Boulette d'agneau et son aliment mystère
Purée de pommes de terre
Compote incognipots HVE

MERCREDI

Friand au fromage
Paupiette de veau au jus
Purée de courgettes
Flan vanille nappé caramel

Saucisse de Lozère *
Lentilles au jus
Vache picon
Compote de poires

Potage de légumes et son aliment mystère
Filet de colin sauce citron
Semoule **BIO**
Fruits **BIO** de saison

JEUDI

Sauce carbonara aux lardons *
Pâtes et râpé
Encalat du larzac
Compote de pommes **BIO**

Filet de colin sauce oseille
Riz camarguais
Brie
Fruits **BIO** de saison

Sauté de porc à la dijonnaise
Carottes **BIO** persillées
Yaourt au goût mystère
Gâteau chocolat et son aliment mystère

VENREDI

Terrine de campagne *
Calamars à la romaine
Poêlée provençale **BIO**
Eclair au chocolat
Mayonnaise

Sauté de volaille sauce forestière
Epinards branches et croûtons
Petit suisse **BIO** aromatisé
Gâteau du chef aux pommes

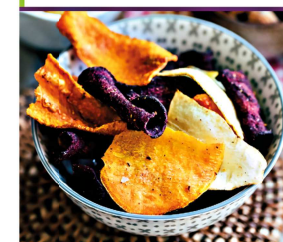
Gratin de pâtes béchamel mystère du chef
Rondelé nature
Compote de pommes au goût mystère du chef

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



Ingédients :

- 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