

## MENUS '4 SAISONS' | DU 9 MARS 2026 AU 5 AVRIL 2026 |

### Menu standard 4 - 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

Crêpe au fromage  
Poisson pané et citron  
Carottes fraîches persillées  
Yaourt nature **BIO**



Taboulé  
Boulette végétale **BIO** à l'italienne  
Chou fleur à la béchamel  
Fruits **BIO** de saison



Salade de pâtes **BIO**  
Sauté de volaille au curry  
Haricots verts persillés  
Liégeois au chocolat



Salade de pois chiches à l'italienne  
Rôti de porc au jus  
Epinards branches et croûtons  
Crème à la vanille



MARDI

Salade coleslaw **BIO**  
Sauté de volaille marengo  
Torti **BIO**  
Crème au chocolat



Saucisse de Lozère \*  
Purée de pommes de terre  
Vache qui rit **BIO**  
Crème à la vanille



Filet de colin sauce julienne  
Sémoule **BIO**  
Plateau de fromages  
Fruit



Velouté de légumes du chef  
Gratin savoyard coquillettes **BIO** et poireaux  
Fruits **BIO** de saison



MERCREDI

Terrine de campagne et cornichons  
Paupiette de veau sauce forestière  
Boulghour  
Fruit



Velouté de courges  
Boulettes d'agneau au jus  
Riz camarguais **BIO**  
Fromage blanc de brebis



Salade verte **BIO**  
Cordon bleu  
Carottes fraîches persillées  
Gâteau au chocolat du chef



Aiguillettes de poulet sauce curry  
Riz camarguais **BIO**  
Mimolette  
Compote pomme abricot



JEUDI

Velouté de légumes du chef  
Pois chiches aux légumes de couscous  
Sémoule **BIO**  
Compote pomme banane



Chickenwings et ketchup  
Pommes noisettes  
Petit suisse **BIO** aromatisé  
Eclair au chocolat



Chou blanc **BIO** en salade  
Sauce carbonara aux lardons \*  
Macaronis et râpé  
Petit suisse sucré



Taboulé **BIO**  
Sauté de bœuf au jus  
Carottes fraîches persillées  
Fromage blanc **BIO**



VENDREDI

Sauté de bœuf aux oignons  
Brocolis persillés  
Chanteneige **BIO**  
Brownies du chef



Salade de lentilles **BIO**  
Blanquette de poisson  
Jardinière de légumes  
Compote de pommes



Omelette **BIO**  
Petits pois au jus  
Edam  
Fruits **BIO** de saison



Filet de colin basquaise  
Choux fleur braisés  
Tartare nature  
Gâteau de Pâques du chef  
Oeufs de Pâques en chocolat



PAQUES

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU

LOCAL

DU CHEF

LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS

#### 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 !



## MENUS '4 SAISONS' | DU 6 AVRIL 2026 AU 19 AVRIL 2026 |

### Menu standard 4 - Déjeuner

Du 06 avr. au 12 avr.

Du 13 avr. au 19 avr.

LUNDI

Potage de haricots verts  
Pilons de poulet rôti  
Pommes paillasson  
Fruit



MARDI

Calamars à la romaine et citron  
Purée aux 3 légumes  
Chanteneige **BIO**  
Flan vanille nappé caramel



Salade de lentilles **BIO**  
Pavé fromager  
Chou fleur à la béchamel  
Crème au chocolat

VÉGÉTARIEN



MERCREDI

Salade de blé à l'orientale  
Rôti de porc à la moutarde  
Harcots beurre persillés  
Fruit



Sauté de volaille au paprika  
Blé aux oignons  
Tomme des Pyrénées  
Fruits **BIO** de saison



JEUDI

Oeuf dur mayonnaise  
Gratin de pâtes béchamel au butternut du chef  
Fruits **BIO** de saison



Salade de pois chiches **BIO**  
Paupiette de veau au jus  
Brocolis braisés  
Compote pomme pêche

VÉGÉTARIEN



VENDREDI

Kjottkaker (boulettes de viandes) sauce aux aïrelles  
Pommes vapeur  
Yaourt nature **BIO**  
Gâteau à la rhubarbe et aux amandes



Saucisson à l'ail et cornichons  
Filet de colin sauce armoricaine  
Tortis  
Cake au Daim du chef



RETOUR DU SOLEIL

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU

LOCAL

DU CHEF

LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS

#### 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
- 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 !

