

- Nom de la cuisine : Sauvian-Menu
- Code comptable : C1943-30499
- Date début : 04 mai 2026
- Date fin : 05 juillet 2026
- Nom de la société : SCO SALLES D'AUDE
- Mail de la société : accueil@sallesdaude.fr
- Menus :
 - Menu sans viande 4 - Déjeuner



MENUS '4 SAISONS' | DU 4 MAI 2026 AU 31 MAI 2026 |

Menu sans viande 4 - Déjeuner

	Du 04 mai au 10 mai	Du 11 mai au 17 mai	Du 18 mai au 24 mai	Du 25 mai au 31 mai
LUNDI	Tortellini épinards sauce tomate et râpé Chanteneige BIO Crème à la vanille	Tomate Croc'sel Crique au Cantal Purée de pommes de terre Compote de pommes BIO	Salade de pois chiches BIO Boulette végétale BIO à l'italienne Epinards hachés BIO Petit suisse BIO aromatisé	
MARDI	Radis et beurre Colombo de poisson Courgettes sautées Tarte au flan	Salade de boulghour BIO Falafels BIO Petits pois carottes aux oignons Fruits BIO de saison	Filet de colin sauce julienne Riz camarguais BIO Camembert Glace petit pot	Pastèque Filet de poisson sauce ensoleillée Tortis BIO et râpé Fruits BIO de saison
MERCREDI	Omelette BIO du chef sauce tomate Riz camarguais BIO Brie Fruit	Filet de colin à la crème Pâtes BIO Fromage fondu le carré Flan vanille nappé caramel	Taboulé Filet de poisson meunière et citron Brocolis à la béchamel Fruit	Salade de blé BIO sauce tartare Filet de poisson à l'huile d'olive et citron Carottes fraîches sautées Fromage blanc BIO de brebis
JEUDI	Crêpe au fromage Poisson pané et citron Haricots verts persillés Petit suisse BIO aromatisé		Concombre en salade Haricots rouges BIO sauce forestière Blé aux oignons Compote pomme pêche	Salade verte BIO Pavé fromager Ratatouille du chef Gâteau noix de coco du chef
VENDREDI			Fishburger Pommes noisette et ketchup Vache qui rit BIO Brownies du chef	Tajine de pois chiches BIO Semoule BIO Edam Fruit

RECETTE ANTI-GASPPI

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 !





MENUS '4 SAISONS' | DU 1 JUIN 2026 AU 28 JUIN 2026 |

Menu sans viande 4 - Déjeuner

	Du 01 juin au 07 juin	Du 08 juin au 14 juin	Du 15 juin au 21 juin	Du 22 juin au 28 juin
LUNDI	Radis et beurre Torsade HVE sauce tomate, basilic et fromage Compote de pommes BIO	Calamars à la romaine et citron Gratin de courgettes HVE du chef Saint paulin Glace bâtonnet	Salade de pois chiches BIO Filet de lieu sauce curry Poêlée cordiale Crème à la vanille	Tomate Croc'sel Boulettes de blé façon thaï Purée de pommes de terre Glace petit pot
MARDI	Salade de saison Aiguillettes panée de blé et emmental Petits pois au jus Yaourt nature BIO	Pastèque Oeuf dur BIO Salade de pommes de terre Compote pomme framboise	Carottes râpées Lasagne de légumes du chef (julienne) Semoule BIO Fruits BIO de saison	Œuf dur mayonnaise Salade de pâtes Chanteneige BIO Compote pomme pêche
MERCREDI	Melon Chili végétarien BIO Riz camarguais BIO Crème au chocolat	Taboulé Paupiette de saumon à la crème Carottes fraîches persillées Petit suisse BIO aromatisé	Melon Pavé de colin sauce niçoise Riz camarguais BIO Compote pomme abricot	Friand au fromage Filet de poisson sauce moutarde Ratatouille du chef Petit suisse BIO aromatisé
JEUDI	Salade Mexicaine (haricots blanc et rouges, maïs) Filet de colin meunière Epinards hachés à la crème Fruits BIO de saison	Crêpe au fromage Omelette BIO du chef Piperade Fruits BIO de saison	Bâtonnet croustillant blé et carotte Haricots verts BIO persillés Yaourt aromatisé Gâteau basque	Nuggets végétal Pommes paillason Vache picon Fruits BIO de saison
VENDREDI	Salade marocaine (concombre, tomate, cumin, coriandre) Filet de colin sauce citron Semoule BIO Gâteau orange et cannelle du chef	Sauce à la mexicaine BIO Coquillettes BIO Mont lacauze Ile flottante	Concombre à la menthe Gnocchis gratinés à la provençale Fruit	Salade verte BIO Filet de colin sauce tomate Poêlée campagnarde Gâteau du chef aux pommes

FÊTE DES ROSES

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



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS



MENUS '4 SAISONS' | DU 29 JUIN 2026 AU 5 JUILLET 2026 |




Menu sans viande 4 - Déjeuner

Du 29 juin au 05 juil.





LUNDI

Melon
Raviolis de légumes et râpé
Compote de pommes et galette ST Michel




MARDI

Betteraves en salade 
Poisson pané et citron 
Courgettes sautées 
Crème au chocolat

MERCREDI

Concombre en salade 
Pavé fromager 
Haricots verts **BIO** persillés 
Clafoutis aux abricots du chef 

JEUDI

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

VENDREDI

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 !



PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS