



Menu standard - 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

Hachis parmentier du chef  
Petit suisse **BIO** aromatisé  
Fruit de saison



Crêpe au fromage  
Stifado de boeuf  
Choux fleurs persillés  
Yaourt nature



Salade mexicaine (haricots blanc et rouges, maïs)  
Crique à l'emmental  
Courges en béchamel  
Fruit **BIO** de saison



MARDI

Salade de lentilles  
Nugget's de volaille et ketchup  
Beignets de choux fleurs  
Compote de poires **BIO**



Macédoine mayonnaise  
Tortellini épinards sauce tomate et râpé  
Fruit **BIO** de saison



Salade de saison  
Filet de poisson sauce provençale  
Blé **BIO**  
Compote pomme banane



Aiguillettes de poulet aux olives  
Semoule **BIO**  
Tomme blanche  
Flan vanille nappé caramel



MERCREDI

Céleri râpé **BIO** sauce rémoulade  
Sauce carbonara aux lardons \*  
Macaronis **BIO** et fromage râpé  
Flan vanille nappé caramel



Colombo de volaille  
Potatoes  
Petit suisse sucré  
Compote de pommes **BIO**



Paupiette de veau sauce forestière  
Haricots verts **BIO** à l'ail  
Gouda  
Gâteau aux pépites de chocolat du chef



Friand au fromage  
Filet de colin sauce oseille  
Carottes **BIO** persillées  
Fruit **BIO** de saison



JEUDI

Filet de colin sauce julienne  
Semoule **BIO**  
Plateau de fromages  
Fruit **BIO** de saison



Taboulé **BIO** du chef  
Poisson pané et citron  
Carottes à la crème  
Fruit de saison



Betteraves **BIO** en salade  
Crozziflette \*  
Fruit de saison



Salade de saison  
Boulettes de bœuf au jus  
Riz camarguais  
Compote de poires



VENDREDI

Salade verte **BIO**  
Omelette du chef  
Petit pois à l'étuve  
Gâteau aux amandes et coco



Chou blanc **BIO** en salade  
Saucisse de Lozère \*  
Aligot  
Flan chocolat



Potage crécy **BIO**  
Tortillas pomme de terre et oignons  
Gratin de brocolis  
Crème à la vanille



Velouté de légumes **BIO**  
Cordon bleu  
Epinards branches et croûtons  
Gâteau du chef aux pommes



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 !





MENUS '4 SAISONS' | DU 02 DÉCEMBRE 2024 AU 22 DÉCEMBRE 2024

Menu standard - Déjeuner

Du 02 déc. au 08 déc.

Du 09 déc. au 15 déc.

Du 16 déc. au 22 déc.

LUNDI

Sauté de boeuf aux oignons  
Penne regate  
Brie  
Fruit de saison



Salade de pois chiches nature  
Omelette au fromage maison  
Epinards branches et croûtons  
Yaourt nature **BIO**

Céleri râpé **BIO** sauce rémoulade  
Sauté de volaille au curry  
Coquillettes **BIO**  
Fruit **BIO** de saison



MARDI

Crêpe au fromage  
Picoussel nature du chef  
Haricots verts persillés  
Fruit **BIO** de saison



Radis et beurre  
Boulettes de bœuf au jus  
Semoule **BIO**  
Compote pomme banane **BIO**



Salade de blé **BIO**  
Rôti de porc sauce forestière  
Choux fleurs persillés  
Fromage blanc **BIO**



MERCREDI

Carottes râpées **BIO**  
Sauté de volaille aux olives  
Purée de pommes de terre  
Compote pomme framboise



Salade verte **BIO**  
Rôti de Volaille au Jus  
Haricots verts **BIO** persillés  
Tarte au flan



Velouté de légumes du chef  
Filet de colin sauce safranée  
Poêlée de légumes de Noël  
Dessert de Noël maison  
Clémentine **BIO** et papillotes



JEUDI

Céleri râpé **BIO** sauce rémoulade  
Calamars à la romaine et citron  
Gratin de poireaux et pommes de terre  
Crème dessert **BIO**



Chipolatas au jus  
Lentilles mijotées aux oignons  
Emmental  
Fruit **BIO** de saison



Pâté en croûte de volaille et cornichon  
Pointes d'aiguillettes sauce aux marrons  
Pommes pins  
Buche de Noël au spéculos  
Clémentine **BIO** et papillotes



VENDREDI

Velouté d'épinards  
Colombo de porc  
Choux fleurs persillés  
Gâteau du chef aux brisures d'oréo



Salade de pâtes **BIO**  
Filet de poisson sauce provençale  
Carottes fraîches persillées  
Crème au chocolat



Taboulé  
Aiguillettes panée de blé et emmental  
Haricots beurre à l'ail  
Fruit de saison



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 !

