



Menu standard 5C Egalim - 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

Betteraves **BIO** en salade
Raviolis de boeuf
Vache qui rit **BIO**
Yaourt halloween



Salade verte vinaigrette à l'orange
Croziflette **BIO** aux lardons (Crozets **BIO**)
Compote pomme ananas
Madeleine coquille pur beurre "Mistral"



Rosette
Rôti de porc sauce barbecue
Choux fleurs **BIO** persillés
Coulommiers
Fruit de saison



MARDI

Macédoine mayonnaise
Omelette aux herbes du chef
Purée de courges **BIO**
Yaourt nature
Fruit de saison



Salade de boulghour **BIO**
Boulettes de boeuf sauce tomate
Flageolets à l'ail
Tartare nature
Fruit **BIO** de saison



Salade de blé **BIO**
Filet de colin sauce curry
Epinards **BIO** et croûtons
Saint nectaire AOP
Fruit de saison



Céleri râpé frais **BIO** rémoulade
Estouffade de boeuf à la niçoise
Carottes fraîches persillées
Petit suisse **BIO** aromatisé
Fruit de saison



MERCREDI

Céleri râpé frais **BIO** sauce cocktail
Aiguillettes de poulet au paprika
Haricots verts **BIO** à l'ail
Fromage blanc nature
Tarte aux fruits rouges



Chou blanc **BIO** mayonnaise
Rôti de porc à la moutarde
Semoule **BIO**
Gouda
Compote de pommes



Velouté de légumes du chef
Parmentier de courges
Fromage blanc **BIO** d'Adèle
Fruit de saison



Taboulé **BIO** du chef
Filet de poisson pané et citron
Epinards **BIO** et croûtons
Emmental
Beignet aux pommes



JEUDI

Carottes râpées **BIO**
Sauté de boeuf bourguignon
Pommes vapeur
Comté AOP
Fruit de saison



Salade de riz **BIO**
Quenelle sauce aurore
Carottes fraîches **BIO** vichy
Crème anglaise
Brownies du chef



Salade coleslaw **BIO**
Poulet Gaston Gérard
Pommes noisettes
Brie
Crème à la vanille



Duo d'haricots en salade
Macaronis sauce fromagère (Mac and Cheese)
Sauce fromagère (cheddar)
Compote pomme menthe du chef
Margotine noisette cacao "Mistral"



VENDREDI

Cake savoyard (lardons, fromage) du chef
Filet de colin sauce citron
Choux fleurs **BIO** persillés
Bûchette mélangée
Compote pomme abricot



« En avoir gros sur la patate »



Salade iceberg
Saucisse fumée
Aligot
Petit suisse aromatisé
Fruit de saison

Salade de pâtes tricolores
Dahl de lentilles et carottes à la crème de coco
Yaourt nature
Gâteau poire chocolat



Betteraves **BIO** en salade
Blanquette de volaille
Riz **BIO**
Gouda
Crème au chocolat



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 :

- Épluchures de légumes
- Huile d'olive
- Épices 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 !





Menu standard 5C Egalim - Déjeuner

Du 02 déc. au 08 déc.

Du 09 déc. au 15 déc.

Du 16 déc. au 22 déc.

LUNDI

Salade coleslaw **BIO**
Steak haché sauce forestière
Torti **BIO**
Bûchette mélangée
Fruit **BIO** de saison



Salade de blé **BIO**
Calamar à la romaine
Haricots verts **BIO** à l'ail
Mimolette
Fruit de saison



Chou blanc frais vinaigrette
Emincé de volaille au miel
Semoule **BIO**
Camembert
Fruit **BIO** de saison



MARDI

Salade de haricots verts **BIO**
Omelette nature
Pommes vapeur
Chanteneige
Flan chocolat



Salade de perles
Sauté de boeuf VBF aux 4 épices
Carottes fraîches **BIO** vichy
Yaourt nature **BIO**
Compote pomme fraise



Salade verte fraîche
Hachis parmentier
Tartare nature
Fruit de saison



MERCREDI

Cake au fromage
Sauté de volaille aux olives
Brocolis **BIO** persillés
Petit suisse **BIO** aromatisé
Compote pomme pêche



Salade iceberg
Choucroute Alsacienne
Pommes de terre nature
Tomme grise d'Auvergne
Flan vanille nappé caramel



Macédoine mayonnaise
Poisson meunière
Chou romanesco à la crème
Fromage blanc **BIO** d'Adèle
Margotine noisette cacao "Mistral"



JEUDI

Salade iceberg
Filet de poisson sauce crème
Gratin de poireaux
Emmental **BIO**
Fruit **BIO** de saison



Velouté de légumes du chef
Gratin de pâtes à la cancoillotte et dés de volaille
Fromage blanc aromatisé
Fruit **BIO** de saison



Céleri sauce fromage blanc
Quenelles **BIO** à la sauce tomate
Coquillettes
Saint paulin
Compote pomme framboise



VENDREDI

Velouté de patate douce du chef
Cannelonis à la tomate
Yaourt nature **BIO**
Gâteau au yaourt du chef



Betteraves **BIO** en salade
Curry de chou fleur et pois chiches
Riz créole
Pont L'Eveque AOP
Tarte au flan



Céleri sauce fromage blanc
Quenelles **BIO** à la sauce tomate
Coquillettes
Saint paulin
Compote pomme framboise



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
- Épices 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 !

