



MENUS '4 SAISONS' | DU 07 JUILLET 2025 AU 03 AOÛT 2025

Menu mixé 3 composantes v/leg/comp - Déjeuner

Du 07 juil. au 13 juil.

Du 14 juil. au 20 juil.

Du 21 juil. au 27 juil.

Du 28 juil. au 03 août

LUNDI

Haché fin de boeuf
Purée florentine
Compote pomme fraise



MARDI

Haché fin de poisson
Purée de céleri
Compote de pommes du chef



Haché fin de poisson
Purée de carottes
Compote de pomme cassis



Haché fin de poisson
Purée dubarry
Compote pomme fruits rouges du chef



Haché fin de boeuf
Purée d'haricots beurre
Compote de pommes



MERCREDI

Haché fin de veau
Purée de petits pois
Compote de pommes



Haché fin de boeuf
Purée de haricots verts
Compote de pommes



Haché fin de veau
Purée de navets
Compote pomme banane



Haché fin de volaille
Purée dubarry
Compote pomme fraise



JEUDI

Haché fin de boeuf
Purée de courgettes
Compote pomme banane



Haché fin de veau
Purée de courgettes
Compote pomme ananas



Haché fin de volaille
Purée de brocolis
Compote de pomme cassis



Haché fin de boeuf
Purée de courgettes
Compote pomme abricot



VENDREDI

Haché fin de volaille
Purée de brocolis
Compote pomme pêche



Haché fin de volaille
Purée de céleri
Compote de poires



Haché fin de boeuf
Purée florentine
Compote pomme abricot



Haché fin de poisson
Purée florentine
Compote pomme ananas



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



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS *





MENUS '4 SAISONS' | DU 04 AOÛT 2025 AU 31 AOÛT 2025

Menu mixé 3 composantes v/leg/comp - Déjeuner

Du 04 août au 10 août

Du 11 août au 17 août

Du 18 août au 24 août

Du 25 août au 31 août

LUNDI

Haché fin de volaille
Purée de carottes
Compote de pommes



Haché fin de volaille
Purée d'épinards et pommes de terre
BIO
Compote de pommes **BIO** du chef



Haché fin de poisson
Purée de choux fleurs et pommes de terre
BIO
Compote de Pommes **BIO**



Haché fin de poisson
Purée de haricots verts et pommes de terre
BIO
Compote pomme banane du chef



MARDI

Haché fin de boeuf
Purée de navets et pommes de terre
Compote de poires du chef



Haché fin de boeuf
Purée de courgettes et pommes de terre
BIO
Compote de poires du chef



Haché fin de boeuf
Purée de carottes fraîches **BIO** et pommes de terre
Purée de poires sans sucre



Haché fin de poisson
Purée de carottes
Compote de pommes



MERCREDI

Haché fin de volaille
Purée de carottes et pommes de terre
BIO
Compote de pommes **BIO** du chef



Haché fin de poisson
Purée d'artichauts et pommes de terre
Compote de pommes **BIO** du chef



Haché fin de poisson
Purée betteraves et pommes de terre
BIO
Purée de pêches sans sucre



Haché fin de veau
Purée de petits pois
Compote de pêches



JEUDI

Haché fin de poisson
Purée de petits pois **BIO**
Compote de poires du chef



Haché fin de poisson
Purée de haricots beurre et pommes de terre
Compote pomme banane du chef



Haché fin de poisson
Purée de haricots verts et pommes de terre
BIO
Compote de pommes **BIO** du chef



Haché fin de boeuf
Purée de navets
Compote pommes melon maison



VENDREDI

Haché fin de boeuf
Purée de choux fleurs et pommes de terre
BIO
Compote pomme banane du chef



Haché fin de poisson
Purée de haricots beurre et pommes de terre
Compote pomme banane du chef



Haché fin de boeuf
Purée de brocolis et pommes de terre
BIO
Compote de poires du chef



Haché fin de volaille
Purée de courgettes
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
- 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 !

