



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

Menu mixé 2 composantes 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

Purée florentine
Compote pomme fraise



Purée de carottes
Compote de pommes



Purée de céleri
Compote pomme pêche

MARDI

Purée de céleri
Compote de pommes du chef



Purée de carottes
Compote de pomme cassis



Purée dubarry
Compote pomme fruits rouges du chef



Purée d'haricots beurre
Compote de pommes



MERCREDI

Purée de petits pois
Compote de pommes



Purée de haricots verts
Compote de pommes



Purée de navets
Compote pomme banane

Purée dubarry
Compote pomme fraise



JEUDI

Purée de courgettes
Compote pomme banane



Purée de courgettes
Compote pomme ananas



Purée de brocolis
Compote de pomme cassis



Purée de courgettes
Compote pomme abricot



VENDREDI

Purée de brocolis
Compote pomme pêche



Purée de céleri
Compote de poires

Purée florentine
Compote pomme abricot



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 !





BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !

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

Menu mixé 2 composantes 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

Purée de carottes
Compote de pommes

Purée d'épinards **BIO**
Compote de pommes **BIO** du chef

Purée de choux fleurs **BIO**
Compote de Pommes **BIO**

Purée de haricots verts **BIO**
Compote pomme banane du chef

MARDI

Purée de navets
Compote de poires du chef

Purée de courgettes **BIO**
Compote de poires du chef

Purée de carottes **BIO**
Purée de poires sans sucre

Purée de carottes
Compote de pommes

MERCREDI

Purée de carottes **BIO**
Compote de pommes **BIO** du chef

Purée d'artichaut
Compote de pommes **BIO** du chef

Purée de betteraves **BIO**
Purée de pêches sans sucre

Purée de petits pois
Compote de pêches

JEUDI

Purée de petits pois **BIO**
Compote de poires du chef

Purée d'haricots beurre
Compote pomme banane du chef

Purée de haricots verts **BIO**
Compote de pommes **BIO** du chef

Purée de navets
Compote pommes melon maison

VENDREDI

Purée de choux fleurs **BIO**
Compote pomme banane du chef

Purée de brocolis **BIO**
Compote de poires du chef

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 !

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS *

