



MENUS '4 SAISONS' | DU 1 SEPTEMBRE 2025 AU 28 SEPTEMBRE 2025 |

Menu mixé 3 composantes v/leg/comp - Déjeuner

Du 01 sept. au 07 sept.

Du 08 sept. au 14 sept.

Du 15 sept. au 21 sept.

Du 22 sept. au 28 sept.

LUNDI

Haché fin de boeuf
Purée de brocolis
Compote de pommes **BIO**



Filet de poisson poché et citron
Purée de courgettes
Compote de poires



Haché fin de volaille
Purée de brocolis
Compote pomme banane



Haché fin de boeuf
Purée florentine
Purée de pommes coings



MARDI

Haché fin de veau
Purée de courgettes
Compote de poires



Haché fin de boeuf
Purée de petits pois
Compote pomme framboise



Haché fin de poisson
Purée de carottes
Compote de poires



Haché fin de volaille
Purée de haricots verts
Compote de poires



MERCREDI

Haché fin de poisson
Purée de haricots verts
Compote pomme banane



Haché fin de volaille
Purée florentine
Purée pomme pruneau sans sucre



Haché fin de boeuf
Purée de navets
Compote de pêches



Haché fin de poisson
Purée dubarry
Compote pomme poire maison



JEUDI

Haché fin de volaille
Purée de navets
Compote de pommes du chef



Haché fin de veau
Purée dubarry
Compote pomme fraise



Haché fin de volaille
Purée d'haricots beurre
Compote de pommes fleur d'oranger du chef



Haché fin de veau
Purée de courgettes
Compote pomme fraise



VENDREDI

Haché fin de veau
Purée de courgettes
Compote pomme abricot



Haché fin de boeuf
Purée de carottes
Compote pomme cassis



Haché fin de veau
Purée florentine
Compote de pommes



Haché fin de boeuf
Purée de céleri
Compote pomme abricot

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 29 SEPTEMBRE 2025 AU 19 OCTOBRE 2025 |

Menu mixé 3 composantes v/leg/comp - Déjeuner

	Du 29 sept. au 05 oct.	Du 06 oct. au 12 oct.	Du 13 oct. au 19 oct.
LUNDI	Haché fin de veau Purée d'haricots beurre Compote pomme framboise	Haché fin de boeuf Purée dubarry Compote de pêches	Haché fin de boeuf Purée de navets Compote de poires
MARDI	Haché fin de volaille Purée de carottes Compote pomme banane	Haché fin de poisson Purée de panais Compote pomme abricot	Haché fin de veau Purée dubarry Compote de poires
MERCREDI	Haché fin de boeuf Purée de brocolis Compote de pommes du chef à la cannelle	Haché fin de veau Purée florentine Compote de pommes	Haché fin de volaille Purée d'haricots beurre Compote de pommes
JEUDI	Haché fin de veau Purée florentine Compote pomme fraise	Haché fin de boeuf Purée de céleri Compote pomme fraise	Haché fin de poisson Purée de petits pois Compote pomme banane
VENDREDI	Haché fin de poisson Purée de potiron Compote de pommes et speculoos	Haché fin de poisson Purée d'haricots beurre Compote de pêches	Haché fin de boeuf Purée de brocolis Compote de 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 !

