



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

Menu grands Egalim - 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	Carottes râpées fraîches Lasagnes bolognaise Tartare ail et fines herbes Compote de pommes <b>BIO</b>	Cake du chef tomate mozzarella Filet de colin sauce citron Ratatouille Yaourt <b>BIO</b> d'Adelle Fruit de saison	Salade de brocolis nature Tortellinis ricotta sauce tomate Petit suisse aromatisé Fruit de saison	Boulghour en salade Quenelles <b>BIO</b> en Gratin Epinards hachés et croûtons Brie Fruit de saison
MARDI	Concombre à la ciboulette Jambon blanc Coquillettes Petit suisse aromatisé Fruit de saison	Carottes râpées <b>BIO</b> de la légumerie de Dijon Omelette <b>BIO</b> Petits pois <b>BIO</b> au jus Comté de la maison Benoit (39) Compote pomme framboise	Salade de pâtes <b>BIO</b> Filet de colin sauce citron Carottes fraîches <b>BIO</b> vichy Mimosette Compote de poires	Salade de haricots verts Emincé de volaille sauce tomate Purée de pommes de terre Yaourt <b>BIO</b> d'Adelle Fruit de saison
MERCREDI	Salade de pomme de terre <b>BIO</b> Filet de poisson sauce crème Haricots verts <b>BIO</b> persillés Pont L'Eveque AOP Fruit de saison	Pastèque Rôti de volaille à la moutarde Fallot Boulghour <b>BIO</b> Camembert Fruit de saison	Courgettes râpée et dés de tomates Sauté de boeuf HVE sauce 4 épices Pommes boulangères Emmental <b>BIO</b> Fruit de saison	Salade de tomates <b>BIO</b> Filet de colin sauce citron Lentilles mijotées aux oignons Cantal AOP Compote pomme poire maison
JEUDI	Melon Emincé de dinde au thym et citron Semoule <b>BIO</b> Cancoillote nature IGP Compote de pommes du chef	Salade de tomates fraîches ciboulette Macaronis <b>BIO</b> à la carbonara Emmental râpé Compote pomme fraise	Pico de gallo (tomates, oignons, coriande, citron) Sauté de volaille au jus Riz <b>BIO</b> Yaourt aromatisé Compote de pommes fleur d'oranger du chef <small>FÊTE DES MONTGOLFIERES</small>	Salade de haricots blancs Rôti de porc au romarin Ratatouille Vache qui rit Compote pomme fraise
VENDREDI	Betteraves <b>BIO</b> en salade Gratin de courgettes HVE à la vache qui rit Blé Emmental Fruit de saison	Céleri rémoulade Chili con carne Riz pour le chili Tartare cernoix Compote pomme cassis	Salade de blé Sauté de veau sauce forestière Epinards hachés à la crème Fromage blanc <b>BIO</b> d'Adèle Compote de pommes	Betteraves <b>BIO</b> en salade Boeuf bourguignon frais HVE Torti <b>BIO</b> Petit suisse nature 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 !



MENUS '4 SAISONS' | DU 29 SEPTEMBRE 2025 AU 19 OCTOBRE 2025 |

Menu grands Egalim - Déjeuner

	Du 29 sept. au 05 oct.	Du 06 oct. au 12 oct.	Du 13 oct. au 19 oct.
LUNDI	<p>Macédoine vinaigrette Sauté de veau à la crème Semoule <b>BIO</b> Saint paulin Fruit de saison</p>	<p>Velouté de courgettes fraîche <b>BIO</b> Hachis parmentier du chef Emmental Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées et son aliment mystère Sauté de boeuf frais HVE à la provencale Gnocchi sauce tomate Fromage fondu le carré Compote de poires</p>
MARDI	<p>Salade de pommes de terre Quenelle à la sauce tomate Carottes fraîches <b>BIO</b> persillées Fromage les Fripons Fruit de saison</p>	<p>Céleri râpé frais vinaigrette Filet de colin sauce échalote Riz <b>BIO</b> Vache picon Compote pomme abricot</p>	<p>Salade de lentilles Sauté de veau au jus Choux fleurs persillés Fromage blanc <b>BIO</b> d'Adèle Fruit de saison</p>
MERCREDI	<p>Salade de riz <b>BIO</b> Steak haché au jus Poêlée bretonne Saint Morêt Compote de pommes du chef à la cannelle</p>	<p>Salade de pommes de terre Sauté de veau au jus Epinards <b>BIO</b> à la crème Fromage blanc nature Fruit de saison</p>	<p>Taboulé Sauté de porc IGP au jus (BFC) Haricots verts <b>BIO</b> persillés Fromage mystère Compote de pommes</p>
JEUDI	<p>Céleri râpé vinaigrette Rôti de porc au jus Aligot Yaourt <b>BIO</b> d'Adelle Fruit de saison</p>	<p>Concombre HVE sauce bulgare Boulettes de boeuf sauce tomate Flageolets à l'ail Bûche du pilat Fruit de saison</p>	<p>Céleri râpé frais rémoulade Filet de colin sauce citron Riz créole Yaourt nature Fruit de saison</p>
VENDREDI	<p>Chou blanc <b>BIO</b> vinaigrette Filet de colin MSC à la normande Boulghour <b>BIO</b> Bûchette mélangée Compote de pommes et speculoos</p>	<p>Salade de pâtes <b>BIO</b> Omelette aux herbes du chef Haricots verts <b>BIO</b> persillés Petit suisse aromatisé Fruit de saison</p>	<p>Betteraves vinaigrette Gratin de pâtes béchamel mystère du chef Mimolette Fruit de saison</p>

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 !

