

MENUS '4 SAISONS' | DU 3 NOVEMBRE 2025 AU 30 NOVEMBRE 2025 |

Menu grands Egalim - Déjeuner

	Du 03 nov. au 09 nov.	Du 10 nov. au 16 nov.	Du 17 nov. au 23 nov.	Du 24 nov. au 30 nov.
LUNDI	Chou blanc frais vinaigrette Raviolis de boeuf Vache qui rit BIO Fruit	Céleri sauce fromage blanc Sauté de boeuf frais HVE à la tomate Flageolets à l'ail Tartare nature Fruit	Betteraves vinaigrette Croziflette * Yaourt nature Compote pomme ananas	Salade de pépinettes et tomates Rôti de porc au jus Choux fleurs BIO persillés Coulommiers Fruit
MARDI	Macédoine vinaigrette Omelette aux herbes du chef Purée de courges BIO Yaourt nature Fruit		Salade de blé BIO Filet de colin sauce curry Brocolis à la béchamel Saint nectaire Fruit	Céleri râpé frais BIO rémoulade Estouffade de boeuf HVE à la niçoise Purée de pommes de terre Petit suisse BIO aromatisé Fruit
MERCREDI	Salade de blé BIO Sauté de volaille au paprika Haricots verts BIO à l'ail Fromage blanc nature Compote de pommes fleur d'oranger du chef	Chou blanc frais mayonnaise Rôti de porc à la moutarde Semoule BIO Gouda Compote de poire	Velouté de légumes du chef Gratin de poulet au riz et légumes façon basquaise Fromage blanc BIO d'Adèle Fruit	Taboulé BIO Filet de colin sauce tomate Epinards BIO et croûtons Emmental Fruit
JEUDI	Carottes râpées BIO de la légumerie de Dijon Boeuf bourguignon frais HVE Pommes vapeur Comté de la maison Benoit (39) Fruit	Salade de pommes de terre Quenelle sauce aurore Carottes fraîches BIO vichy Cancoillotte nature IGP Compote pomme menthe du chef	Salade coleslaw BIO Sauté de porc IGP au jus (BFC) Purée de pommes de terre Brie Compote de pommes du chef	Duo d'haricots en salade Omelette aux herbes du chef Macaronis Fromage blanc nature Compote pomme menthe du chef
VENDREDI	Salade de pâtes BIO Filet de colin sauce citron Gratin de chou fleur BIO Bûchette mélangée Compote de pommes du chef	Carottes râpées fraîches Curry de légumes doux (lait de coco, patate douce, carotte, pois chiches) Riz BIO Yaourt nature Compote de pommes citron du chef	Salade de pâtes BIO Hachis de lentilles HVE et patate douce Yaourt nature Fruit	Betteraves BIO en salade Poulet Gaston Gérard Riz BIO Gouda Compote de pommes fleur d'oranger du chef

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 !



MENUS '4 SAISONS' | DU 1 DÉCEMBRE 2025 AU 21 DÉCEMBRE 2025 |

Menu grands Egalim - Déjeuner

Du 01 déc. au 07 déc.

Du 08 déc. au 14 déc.

Du 15 déc. au 21 déc.

LUNDI

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



Salade de blé **BIO**
Filet de colin sauce échalote
Haricots verts **BIO** persillés
Mimolette
Fruit



Chou blanc frais vinaigrette
Emincé de volaille à la crème
Semoule **BIO**
Camembert
Fruits **BIO** de saison



MARDI

Salade de haricots verts **BIO**
Omelette du chef à la tomate
Pommes vapeur
Chanteneige
Fruit



Salade de perles
Sauté de boeuf frais HVE au jus
Carottes fraîches **BIO** vichy
Yaourt nature
Compote pomme fraise



Betteraves vinaigrette
Sauté de porc IGP au jus (BFC)
Purée de carottes
Tartare nature
Fruit



MERCREDI

Macédoine vinaigrette
Sauté de volaille aux olives
Brocolis meunière
Petit suisse **BIO** aromatisé
Compote pomme pêche



Carottes râpées fraîches
Jambon blanc
Purée de pommes de terre
Munster AOP
Compote de pommes citron du chef



Macédoine vinaigrette
Filet de colin sauce citron
Chou romanesco à la crème
Fromage blanc **BIO** d'Adèle
Compote pommes cassis du chef



JEUDI

Carottes râpées fraîches
Filet de poisson sauce crème
Gratin de poireaux frais et pommes de terre
Emmental **BIO**
Fruits **BIO** de saison



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



Carottes râpées fraîches
Noisettes de poulet sauce pain d'épices
Mulot et Petitjean
Purée de pommes de terre
Yaourt nature
Bûche de Noël maison



VENDREDI

Velouté de patate douce du chef
Cannelonis à la tomate
Yaourt **BIO** d'Adèle
Compote pommes cassis du chef



Betteraves **BIO** en salade
Sauté de veau au jus
Purée dubarry
Pont L'Eveque AOP
Compote de poires fleur d'oranger du chef



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 :

- 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 !

