

## MENUS '4 SAISONS' | DU 23 FÉVRIER 2026 AU 22 MARS 2026 |

### Menu standard 5C Egalim - Déjeuner

	Du 23 févr. au 01 mars	Du 02 mars au 08 mars	Du 09 mars au 15 mars	Du 16 mars au 22 mars
LUNDI	Salade iceberg Lasagnes bolognaise Bûchette mélangée Fruit	Soupe de légumes frais HVE Gratin savoyard coquillettes BIO et poireaux Brie Fruits BIO de saison	Salade de pommes de terre Picoussel sauce tomate Haricots verts BIO persillés Chanteneige BIO Fruits BIO de saison	Salade de lentilles BIO de Côte d'Or Boeuf bourguignon frais HVE Carottes BIO de la légumerie de Dijon Yaourt BIO d'Adelle Margotine lemon curd (Mistral)
MARDI	Salade de pomme de terre BIO Omelette BIO du chef Haricots verts BIO persillés Yaourt nature Fruit	Salade iceberg Filet de poisson pané et citron Purée de courges Chanteneige BIO Compote pomme framboise	Carottes râpées BIO de la légumerie de Dijon Rôti de porc sauce charcutière Epinards branches à la crème Tomme des Pyrénées Barre bretonne	Salade iceberg Beignets de calamars sauce tartare Pommes vapeur BIO Fromage blanc aromatisé Fruit
MERCREDI	Soupe de légumes frais HVE Macaroni à la carbonara et râpé Emmental râpé Flan vanille	Boulghour en salade Paupiette de veau sauce forestière Carottes vichy Camembert BIO Gâteau du chef au citron	Betteraves BIO en salade Boulettes de boeuf sauce tomate Torti BIO Fromage blanc BIO d'Adèle Fruit	Salade de riz Saucisse de Strasbourg Gratin de brocolis BIO Fromage fondu le carré Compote de poires
JEUDI	Chou blanc savoyard Filet de colin sauce tomate Riz BIO Petit suisse BIO aromatisé Compote pommes caramel du chef	Betteraves vinaigrette Saucisse de Strasbourg Pommes pins Canoillotte nature IGP Fruit	Pâté de foie Filet de colin sauce citron Petits pois Moelleux d'Arlinod Compote de Pommes BIO	Soupe de légumes frais HVE Pennes à la bolognaise Emmental râpé Cake d'anniversaire du chef au yaourt
VENDREDI	Carottes râpées BIO Cordon bleu Petits pois Crème anglaise Brownies d'anniversaire du chef	Salade coleslaw Sauté de boeuf frais HVE à la provencale Semoule BIO Yaourt BIO d'Adelle Crème au chocolat	Salade Mexicaine (haricots blanc et rouges, maïs) Emincé de volaille à la mexicaine et sa galette Riz créole Gouda Crème au caramel	Salade chinoise (chou blanc, soja, tomate) Légumes couscous et pois chiches Semoule BIO Comté de la maison Benoit (39) Fruit

#### 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 !



PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS

## MENUS '4 SAISONS' | DU 23 MARS 2026 AU 5 AVRIL 2026 |

### Menu standard 5C Egalim - Déjeuner

Du 23 mars au 29 mars

Du 30 mars au 05 avr.

LUNDI

Macédoine mayonnaise  
Quenelle sauce aurore  
Carottes BIO persillées  
Tartare nature  
Flan chocolat

Radis et beurre  
Colombo de volaille  
Frites  
Vache picon  
Compote de Pommes BIO

MARDI

Céleri râpé frais BIO sauce cocktail  
Sauté de porc IGP aux olives (BFC)  
Gratin de poireaux frais et pommes de terre  
Tomme blanche  
Fruits BIO de saison

Carottes râpées BIO  
Cordon bleu  
Flageolets persillés  
Saint paulin  
Fruits BIO de saison

MERCREDI

Salade de blé à l'orientale  
Rôti de volaille à la moutarde Fallot  
Choux fleurs persillés  
Meule du Jura de la maison Benoit (39)  
Compote de pommes citron du chef

Friand au fromage  
Filet de colin sauce curry  
Epinards branches à la crème  
Yaourt BIO d'Adelle  
Madeleine longues pur beurre "Mistral"

JEUDI

Duo de choux BIO  
Kjottkaker (boulettes de viandes) sauce aux airelles  
Pommes vapeur  
Petit suisse aromatisé  
Gâteau à la rhubarbe et aux amandes

Salade de pois chiches marocaine  
Steak haché au jus  
Haricots verts BIO à l'ail  
Emmental  
Compote pomme menthe du chef

VENDREDI

Pâté de campagne \*  
Filet de Colin Sauce Crabe  
Riz créole  
Fromage blanc BIO d'Adèle  
Fruit

Betteraves vinaigrette  
Macaronis sauce fromagère (Mac and Cheese)  
Sauce fromagère (cheddar)  
Gâteau tout chocolat et oeuf en chocolat  
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 :

- 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 !



PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS

## MENUS '4 SAISONS' | DU 23 FÉVRIER 2026 AU 22 MARS 2026 |

Goûter 2C Gevrey - Goûter				
	Du 23 févr. au 01 mars	Du 02 mars au 08 mars	Du 09 mars au 15 mars	Du 16 mars au 22 mars
LUNDI	Petit suisse aromatisé Gâteau du chef aux speculoos	Yaourt aromatisé Petit beurre	Céréales boule miel Lait DELIN	Fromage les Fripons Fruit Pain
MARDI	Barre de chocolat Compote de pêches Pain	Milkshake "100% Côte d'or" du chef à la vanille Madeleine longues pur beurre "Mistral"	Fruit Moelleux cacao noisettes	Petit suisse sucré Madeleine longues pur beurre "Mistral"
MERCREDI	Fruit Gaufre Liégeoise	Fromage blanc nature Pain Miel	Barre de chocolat Compote de poires Pain	Muffin au chocolat Fruit de saison
JEUDI	Céréales au chocolat Lait DELIN	Petit suisse aromatisé Margotine noisette cacao "Mistral"	Petit suisse sucré Clafoutis du chef aux fruits	Fromage blanc aromatisé Petit beurre
VENDREDI	Vache picon Compote pomme banane Pain	Barre bretonne Fruit de saison	Fruit Madeleine longues pur beurre "Mistral"	Compote de pêches Coupelle de miel Pain

### 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 !



PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS



**MENUS '4 SAISONS' | DU 23 MARS 2026 AU 5 AVRIL 2026 |**

Goûter 2C Gevrey - Goûter

Du 23 mars au 29 mars

Du 30 mars au 05 avr.

LUNDI

Fruit  
Gâteau marbré

Fromage blanc nature  
Margotine lemon curd (Mistral)

MARDI

Yaourt aromatisé  
Galette Saint Michel x2

Petit beurre  
Lait DELIN + sirop

MERCREDI

Petit suisse sucré  
Ménélik

Barre de chocolat  
Brioche nature

JEUDI

Fruit  
Mini roulé abricot

Gaufre liegeoise  
Fruit de saison

VENDREDI

Tartare nature  
Compote pomme framboise  
Pain

Compote de poires  
Biscuit REM

**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**



**Ingédients :**

- 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 !**



PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS