



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

Menu standard 5C Egalim - Déjeuner

	Du 23 fevr. 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'Adèle 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 Cancoillotte nature IGP Fruit	Pâté de foie Filet de colin sauce citron Petits pois Moelleux d'Arinthod 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 provençale Semoule BIO Yaourt BIO d'Adèle 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

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)

SOUSS RÉSERVE DE MODIFICATIONS

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
- 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
- Entourner 15 min à 200°C

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !





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'Adèle
Madeleine longues pur beurre "Mistral"

JEUDI

Duo de choux BIO
Kjottkaker (boulettes de viandes) sauce aux aïrelles
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

PAQUES

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU

LOCAL

DU CHEF

LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS

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'EPLUCHURES DE LÉGUMES



Ingédients :

- 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 23 FÉVRIER 2026 AU 22 MARS 2026 |

Goûter 2C Gevrey - Goûter

	Du 23 fevr. 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

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)

SOUSS RÉSERVE DE MODIFICATIONS

Recette anti-gaspillage !

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



Ingrediénts :

- Épluchures 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 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



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
- Faire cuire 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