

MENUS '4 SAISONS' | DU 9 FÉVRIER 2026 AU 22 FÉVRIER 2026

Menu grands Egalim - Déjeuner

	Du 09 févr. au 15 févr.	Du 16 févr. au 22 févr.
LUNDI	Salade de haricots verts BIO Sauté de volaille aux olives Semoule BIO Vache picon Compote pomme fraise	Betteraves BIO en salade Chili végétarien Riz BIO Moelleux d'Arinthod Fruits BIO de saison VÉGÉTARIEN
MARDI	Betteraves vinaigrette Jambon blanc Pommes vapeur Fromage à raclette Fruits BIO de saison RACLETTE	Taboulé BIO Filet de lieu sauce ciboulette Carottes BIO persillées P'tit cottentin ail et fines herbes Fruit
MERCREDI	Salade de riz BIO Sauté de volaille au jus Petits pois et carottes Bûchette mélangée Ananas à la cannelle	Velouté de légumes BIO Hachis parmentier du chef Yaourt nature BIO Compote pomme menthe du chef
JEUDI	Velouté de légumes du chef Tortellinis ricotta sauce tomate Yaourt BIO d'Adelle Compote poires caramel du chef VÉGÉTARIEN	Chou blanc BIO vinaigrette Sauté de porc IGP au jus (BFC) Boulghour BIO sauce tomate Camembert Compote pommes myrtilles du chef
VENDREDI	Salade de lentilles vinaigrette échalotes Filet de colin sauce curry Purée de courges Cancoillotte nature IGP Fruit	Salade de pommes de terre Rôti de Volaille à la Crème Haricots verts persillés Fromage blanc BIO d'Adèle 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 :**

- 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 !

