

MENUS '4 SAISONS' | DU 6 AVRIL 2026 AU 19 AVRIL 2026 |

Menu standard 5C Egalim - Déjeuner

	Du 06 avr. au 12 avr.	Du 13 avr. au 19 avr.
LUNDI		Macédoine mayonnaise Macaronis BIO à la carbonara Emmental râpé Compote pomme banane
MARDI	Salade de riz BIO Boulettes de boeuf sauce tomate Fondue de poireaux Vache qui rit Flan vanille	Friand au fromage Oeufs durs à la florentine Yaourt BIO d'Adelle Margotine noisette cacao "Mistral"
MERCREDI	Salade iceberg Tortellini ricotta épinards Fromage blanc nature Beignet au chocolat	Radis à croquer sauce fromage blanc ciboulette Nugget's de volaille Frites et ketchup Comté de la maison Benoit (39) Fruits BIO de saison
JEUDI	Salade coleslaw BIO Rôti de volaille à la moutarde Semoule BIO Camembert BIO Compote pomme pêche	Céleri rémoulade Chipolatas au jus Petits pois Crème anglaise Brownies du chef
VENDREDI	Salade de boulghour BIO Omelette aux herbes du chef Carottes BIO de la légumerie de Dijon Petit suisse aromatisé Fruit	Taboulé Emincé de volaille à la crème Haricots verts persillés Gouda Fruit

VEGÉTARIEN

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 6 AVRIL 2026 AU 19 AVRIL 2026 |

Goûter 2C Gevrey - Goûter

Du 06 avr. au 12 avr.

Du 13 avr. au 19 avr.

LUNDI

Fruit
Confiture
Pain

MARDI

Fruit
Ménélik

Fruit de saison
Barre de céréale aux fruits rouges

MERCREDI

Petit beurre
Lait DELIN + sirop

Compote pomme fraise
Sablés de Retz

JEUDI

Fruit
Coupelle de miel
Pain

Yaourt nature
Gaufrette vanille

VENREDI

Compote de pommes
Galette Saint Michel x2

Petit suisse sucré
Mini roulé abricot

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

- Nom de la cuisine : Longvic-Menu
- Code comptable : D0146J-7540
- Date début : 06 avril 2026
- Date fin : 19 avril 2026
- Nom de la société : Acc pri Morey-saint-denis
- Mail de la société : ***
- Menus :
 - Goûter 2C Gevrey - Goûter