

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

Menu mixé 3 composantes v/leg/comp - 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

Haché fin de boeuf
Purée de carottes
Compote de poires



Haché fin de volaille
Purée de brocolis
Compote pomme ananas



Haché fin de volaille
Purée de haricots verts
Compote pomme abricot



Haché fin de boeuf
Purée de carottes
Compote pomme ananas



MARDI

Haché fin de volaille
Purée de haricots verts
Compote pomme framboise



Haché fin de poisson
Purée de potiron
Compote pomme framboise



Haché fin de poisson
Purée florentine
Compote pomme cassis



Haché fin de poisson
Purée de chou romanesco
Compote pomme cassis



MERCREDI

Haché fin de boeuf
Purée de chou romanesco
Compote de pommes



Haché fin de volaille
Purée de carottes
Compote de pommes



Haché fin de boeuf
Purée de céleri
Purée pomme pruneau sans sucre



Haché fin de volaille
Purée de brocolis
Compote de poires



JEUDI

Haché fin de poisson
Purée de potiron
Compote pommes caramel du chef



Haché fin de poisson
Purée de céleri
Purée de pommes coings



Haché fin de poisson
Purée de petits pois
Compote de Pommes **BIO**



Haché fin de poisson
Purée de céleri
Compote de pommes



VENREDI

Haché fin de volaille
Purée de petits pois
Compote pomme abricot



Haché fin de boeuf
Purée d'haricots beurre
Compote de poires



Haché fin de volaille
Purée de carottes
Compote pomme banane



Haché fin de volaille
Purée de navets
Purée de pommes coings

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 mixé 3 composantes v/leg/comp - Déjeuner

Du 23 mars au 29 mars

Du 30 mars au 05 avr.

LUNDI

Haché fin de volaille
Purée de carottes
Compote de pommes



Haché fin de volaille
Purée de navets
Compote de Pommes **BIO**



MARDI

Haché fin de poisson
Purée florentine
Compote pomme banane



Haché fin de boeuf
Purée de chou romanesco
Compote pomme banane



MERCREDI

Haché fin de volaille
Purée dubarry
Compote de pommes citron du chef



Haché fin de poisson
Purée florentine
Compote pomme cassis



JEUDI

Haché fin de boeuf
Purée de haricots verts
Compote pomme abricot



Haché fin de boeuf
Purée de haricots verts
Compote pomme menthe du chef



VENREDI

Haché fin de poisson
Purée de céleri
Compote pomme ananas



Haché fin de volaille
Purée de carottes
Purée de pommes coings



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