

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

Menu grands 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

Betteraves vinaigrette
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
Quenelle à la 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
Compote pomme ananas

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 :
• 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 !



MARDI

Salade de pommes de terre **BIO**
Omelette **BIO** du chef
Haricots verts **BIO** persillés
Yaourt nature
Fruit

VÉGÉTARIEN

Macédoine vinaigrette
Filet de colin sauce 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
Compote pomme banane

Salade de haricots verts
Filet de poisson sauce crème
Pommes vapeur **BIO**
Fromage blanc aromatisé
Fruit



MERCREDI

Soupe de légumes frais HVE
Macaroni à la carbonara et râpé
Emmental râpé
Compote de pommes



Boulghour en salade
Sauté de volaille sauce forestière
Carottes vichy
Camembert **BIO**
Fruit



Betteraves **BIO** en salade
Boulettes de boeuf sauce tomate
Torti **BIO**
Fromage blanc **BIO** d'Adèle
Fruit

Salade de riz
Sauté de porc IGP au jus (BFC)
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
Sauté de porc IGP au jus (BFC)
Pommes vapeur
Cancoillotte nature IGP
Fruit



Macédoine vinaigrette
Filet de colin sauce citron
Petits pois
Moelleux d'Arintnod
Compote de Pommes **BIO**

Soupe de légumes frais HVE
Pennes à la bolognaise
Emmental râpé
Compote de pommes



VENDREDI

Carottes râpées **BIO**
Sauté de volaille au jus
Petits pois
Yaourt nature
Fruit



Salade coleslaw
Sauté de boeuf frais HVE à la provencale
Semoule **BIO**
Yaourt **BIO** d'Adelle
Compote de poires



Salade Mexicaine (haricots blanc et rouges, maïs)
Emincé de volaille à la mexicaine et sa galette
Riz créole
Gouda
Compote pomme cassis

TEX MEX

Salade chinoise (chou blanc, soja, tomate)
Légumes couscous et pois chiches
Semoule **BIO**
Comté de la maison Benoit (39)
Fruit



VÉGÉTARIEN

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS

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

Menu grands 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
Compote de pommes

VÉGÉTARIEN

Radis et beurre
Colombo de volaille
Pommes vapeur
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**
Sauté de boeuf frais HVE au jus
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

Macédoine vinaigrette
Filet de colin sauce curry
Epinards branches à la crème
Fromage blanc nature
Fruit

JEUDI

Duo de choux **BIO**
Steak haché au jus
Pommes vapeur
Petit suisse aromatisé
Compote pomme abricot

RETOUR DU SOLEIL

Salade de riz
Steak haché au jus
Haricots verts **BIO** à l'ail
Emmental
Compote pomme menthe du chef

VENDREDI

Betteraves vinaigrette
Filet de Colin Sauce Crabe
Riz créole
Fromage blanc **BIO** d'Adèle
Fruit

Betteraves vinaigrette
Macaronis sauce fromagère (Mac and Cheese)
Sauce fromagère (cheddar)
Fromage blanc nature
Fruit de saison

PAQUES

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



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'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 !

