



MENUS '4 SAISONS' | DU 20 AVRIL 2026 AU 17 MAI 2026 |

Menu standard 5C Egalim - Déjeuner

	Du 20 avr. au 26 avr.	Du 27 avr. au 03 mai	Du 04 mai au 10 mai	Du 11 mai au 17 mai
LUNDI	<p>Salade de haricots verts ⓘ</p> <p>Tortellinis ricotta sauce tomate</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Beignet aux pommes</p>	<p>Salami et cornichon</p> <p>Macaronis BIO à la bolognaise ⓘ</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Fruits BIO de saison</p>	<p>Salade de perles</p> <p>Boulettes de boeuf sauce indienne ⓘ</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Chanteneige BIO</p> <p>Flan vanille nappé caramel</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Filet de poisson sauce crème ⓘ</p> <p>Riz créole</p> <p>P'tit cottenin ail et fines herbes</p> <p>Margotine noisette cacao "Mistral" ⓘ</p>
MARDI	<p>Taboulé ⓘ</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Carottes fraîches BIO persillées ⓘ</p> <p>Edam</p> <p>Fruits BIO de saison</p>	<p>Salade iceberg</p> <p>Saucisse fumée</p> <p>Lentilles mijotées aux oignons</p> <p>Bûche du pilat</p> <p>Compote de pommes BIO</p>	<p>Salade de tomates fraîches aux échalotes</p> <p>Jambon blanc</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit</p>	<p>Taboulé BIO ⓘ</p> <p>Pavé fromager</p> <p>Ratatouille</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruits BIO de saison</p>
MERCREDI	<p>Betteraves BIO en salade</p> <p>Sauté de boeuf frais HVE à la provençal ⓘ</p> <p>Riz BIO</p> <p>Camembert</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Carottes râpées BIO de la légumerie de Dijon ⓘ</p> <p>Filet de colin sauce échalote</p> <p>Courgettes sautées à la vache qui rit</p> <p>Petit suisse BIO aromatisé</p> <p>Tarte normande du chef</p>	<p>Dips de carottes sauce fromage blanc</p> <p>Colombo de volaille</p> <p>Riz BIO</p> <p>Meule du Jura de la maison Benoit (39)</p> <p>Fruits BIO de saison</p>	<p>Concombres frais BIO ciboulette</p> <p>Rôti de porc sauce barbecue</p> <p>Salade de pâtes BIO au pistou (tomate, maïs, basilic)</p> <p>Brie</p> <p>Compote de pommes et speculoos</p>
JEUDI	<p>Cake du chef tomate mozzarella</p> <p>Filet de colin sauce citron</p> <p>Epinards BIO à la crème</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruits BIO de saison</p>	<p>Radis et beurre</p> <p>Omelette BIO</p> <p>Semoule BIO sauce tomate</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade croquante (concombre et poivron)</p> <p>Picoussel sauce tomate</p> <p>Boullghour</p> <p>Emmental</p> <p>Eclair au chocolat</p>	
VENDREDI	<p>Céleri BIO sauce cocktail de la légumerie de Dijon ⓘ</p> <p>Aiguillettes de poulet sauce curry</p> <p>Pommes boulangères</p> <p>Cancoillotte nature IGP</p> <p>Compote pomme framboise</p>			

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 !





MENUS '4 SAISONS' | DU 18 MAI 2026 AU 14 JUIN 2026 |

Menu standard 5C Egalim - Déjeuner

	Du 18 mai au 24 mai	Du 25 mai au 31 mai	Du 01 juin au 07 juin	Du 08 juin au 14 juin
LUNDI	<p>Club fromager Chips Fromage frais fondu croclait Compote pomme pêche Madeleine longues pur beurre "Mistral"</p>		<p>Oeuf dur mayonnaise Quenelle sauce aurore Carottes BIO de la légumerie de Dijon Brie Fruits BIO de saison</p>	<p>Concombre à la ciboulette Chipolatas au jus Purée de pommes de terre Moelleux d'Arinthon Compote de pommes BIO</p>
MARDI	<p>Salade iceberg Chipolatas au jus Tortil BIO Comté de la maison Benoit (39) Fruits BIO de saison</p>	<p>Boulghour en salade Moussaka Fromage fondu le carré Compote pomme abricot</p>	<p>Courgettes râpée et dés de tomates Macaronis BIO à la carbonara Emmental râpé Salade de fruits à la fleur d'oranger</p>	<p>Salade de blé à l'orientale Filet de colin sauce échalote Ratatouille P'tit cottenin nature Fruit</p>
MERCREDI	<p>Salade de tomates au basilic Omelette aux herbes du chef Pommes de terre rissolées Saint paulin Compote pomme fraise</p>	<p>Radis et beurre Rôti de volaille à la moutarde Fallot Petits pois BIO au jus Bûche du pilat Crème dessert BIO vanille d'Adelle</p>	<p>Carottes râpées BIO de la légumerie de Dijon Sauté de porc IGP façon marenge Semoule Tomme blanche Compote de poires</p>	<p>Taboulé BIO Omelette au coulis de tomate Courgettes sautées à la vache qui rit Saint paulin Compote de pommes et speculoos</p>
JEUDI	<p>Pâté de campagne * Filet de poisson sauce curry Epinards hachés et croûtons Vache qui rit Crème dessert BIO chocolat d'Adelle</p>	<p>Salade de tomates fraîches aux échalotes Tortellini ricotta épinards sauce verte Fromage blanc BIO d'Adèle Fruits BIO de saison</p>	<p>Pastèque Rillettes de thon du chef Salade de pommes de terre Madeleine poire chocolat (Mistral) Milkshake "100% Côte d'or" du chef à la fraise</p> <p><small>1* REPAS FROID</small></p>	<p>Betteraves vinaigrette Chili végétarien Riz pour le chili Saint Nectaire Fruits BIO de saison</p>
VENDREDI	<p>Salade de pâtes BIO Sauté de bœuf frais HVE à la tomate Courgettes fraîches à la mozzarella Crème anglaise Brownies d'anniversaire du chef</p>	<p>Salade iceberg Cheesburger Frites Yaourt aromatisé Cookies du chef</p> <p><small>AMERICAIN</small></p>	<p>Salade de lentilles BIO de Côte d'Or Emincé de volaille sauce forestière Haricots verts persillés Petit suisse BIO aromatisé Clafoutis du chef aux fruits</p>	<p>Melon Roti de volaille froid et sauce cocktail Salade de pâtes BIO (accompagnement) Petit suisse sucré Cake d'anniversaire du chef tout choco!</p> <p><small>1* REPAS FROID</small></p>

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
- Épices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

Préparation :

- Rincer les épluchures
- Appliquer l'assaisonnement
- Accrocher 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 15 JUIN 2026 AU 5 JUILLET 2026 |

Menu standard 5C Egalim - Déjeuner

	Du 15 juin au 21 juin	Du 22 juin au 28 juin	Du 29 juin au 05 juil.
LUNDI	Salade de riz BIO Boulettes d'agneau sauce tomate Petits pois et carottes Fromage blanc BIO d'Adèle Fruit	Salade de tomates au basilic Œuf dur mayonnaise Salade de pépinettes au pistou Bûchette mélangée Fruits BIO de saison	Salade iceberg Tarte à la tomate chèvre basilic du chef Accompagnement salade (maïs, croûtons et tomate) Yaourt BIO d'Adèle Madeleine longues pur beurre "Mistral"
MARDI	Pastèque Sauté de volaille au paprika Lentilles mijotées aux oignons Chanteneige BIO Flan vanille nappé caramel	Salade iceberg Moules à la crème Frites Moelleux d'Arinthod Compote pomme cassis	Betteraves en salade Steak haché au jus Gratin d'aubergines fraîches et pommes de terre Tomme grise d'Auvergne Compote
MERCREDI	Salade de pommes de terre Filet de poisson sauce curry Courgettes à la provençale Camembert Fruit	Melon Macaronis BIO à la bolognaise Emmental râpé Margotine lemon curd (Mistral)	Concombres frais BIO ciboulette Filet de poisson aux épices tandoori Boulghour BIO Brie Flan chocolat
JEUDI	Salade iceberg Cake du chef tomate mozzarella (plat complet) Accompagnement salade (maïs, croûtons et tomate) Cancoillotte nature JGP Crème à la vanille	Radis à croquer sauce fromage blanc ciboulette Crique au cantal Carottes BIO de la légumerie de Dijon Petit suisse BIO aromatisé Ananas frais	Macédoine mayonnaise Raviolis Fromage blanc sucré Gâteau basque
VENDREDI	Concombre à la ciboulette Jambon blanc Coquillettes Emmental BIO Tarte au flan	Salade marocaine (concombre, tomate, cumin, coriandre) Poulet citron confit et olives Riz BIO Fromage blanc nature Gâteau à l'orange et cannelle	Tomate à la croque Hot dog Chips Milkshake "100% Côte d'or" du chef à la vanille Fruit de saison

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 !





MENUS '4 SAISONS' | DU 20 AVRIL 2026 AU 17 MAI 2026 |

Goûter 2C Gevrey - Goûter

	Du 20 avr. au 26 avr.	Du 27 avr. au 03 mai	Du 04 mai au 10 mai	Du 11 mai au 17 mai
LUNDI	Muffin au chocolat Fruit de saison	Yaourt aux fruits Ménélik	Gâteau du chef au yaourt Lait DELIN et cacao	  Gaufre nappée chocolat Fruit de saison
MARDI	Fromage blanc sucré Gâteau au chocolat du chef	 Gaufre liegeoise Fruit de saison	Yaourt aromatisé Petit beurre	Fromage blanc nature Confiture Pain
MERCREDI	Yaourt nature Fruit	Céréales au chocolat Lait DELIN	 Compote pomme ananas Galette Saint Michel x2	Fruit Muffin vanille pépites de chocolat
JEUDI	Barre de chocolat Compote pomme abricot Pain	Vache picon Compote de pêches Pain	 Fruit Moelleux cacao noisettes	
VENDREDI	Fruit Madeleine longues pur beurre "Mistral"			

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 !





MENUS '4 SAISONS' | DU 18 MAI 2026 AU 14 JUIN 2026 |

Goûter 2C Gevrey - Goûter				
	Du 18 mai au 24 mai	Du 25 mai au 31 mai	Du 01 juin au 07 juin	Du 08 juin au 14 juin
LUNDI	Céréales Lait DELIN Ⓛ		Yaourt aux fruits Galette Saint Michel x2	Gaufre liegeoise Fruit de saison
MARDI	Fromage blanc aromatisé Gâteau marbré	Yaourt nature Mini roulé abricot	Barre bretonne Fruit de saison	Compote pomme fraise Ménélik
MERCREDI	Barre de chocolat Brioche	Gâteau du chef aux pommes Fruit de saison	! Flan vanille Fruit	Petit suisse aromatisé Margotine noisette cacao "Mistral" Ⓛ
JEUDI	Margotine lemon curd (Mistral) Fruit de saison Ⓛ	Petit suisse aromatisé Palmier	Barre de chocolat Brioche nature	Fromage blanc nature Gaufrette vanille
VENDREDI	Fruit Sablés de Retz	Fruit Petit beurre	P'tit cottenin nature Fruit Pain	Fruit Coupelle de miel Pain

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
- 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
- Entourner 15 min à 200°C

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !





MENUS '4 SAISONS' | DU 15 JUIN 2026 AU 5 JUILLET 2026 |

Goûter 2C Gevrey - Goûter

	Du 15 juin au 21 juin	Du 22 juin au 28 juin	Du 29 juin au 05 juil.
LUNDI	Fraidou Compote pomme ananas Pain	Milkshake "100% Côte d'or" du chef à la fraise Sablés de Retz	P'tit cottentin nature Compote de poires Pain
MARDI	Petit suisse sucré Fruit	Fruit Mini roulé framboise	Gaufre liegeoise Fruit de saison
MERCREDI	Yaourt nature Clafoutis du chef aux fruits	Yaourt aromatisé Gaufre nappée chocolat	Céréales Lait DELIN
JEUDI	Fromage blanc aromatisé Gâteau marbré	LAIT DELIN Céréales chocolat	Petit suisse aromatisé Petit beurre
VENDREDI	Madeleine longues pur beurre "Mistral" Fruit de saison	Vache picon Compote pomme framboise Pain	Yaourt aromatisé Ménélik

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, curmin, herbes, ail...
 - Sel

- Préparation :**
- Rincer les épluchures
 - Ajouter l'assaisonnement
 - Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout
 - Entaumer 15 min à 200°C

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !

