



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

Menu grands Egalim - Déjeuner

Du 06 avr. au 12 avr.

Du 13 avr. au 19 avr.

LUNDI

Macédoine vinaigrette
Macaronis **BIO** à la carbonara
Fromage blanc nature
Compote pomme banane



MARDI

Salade de riz **BIO**
Steak haché au jus
Fondue de poireaux
Vache qui rit
Fruit



Salade de riz
Oeuf dur à la florentine
Yaourt **BIO** d'Adelle
Fruit



MERCREDI

Betteraves vinaigrette
Tortellini ricotta épinards
Fromage blanc nature
Fruit

VÉGÉTARIEN

Radis à croquer sauce fromage blanc ciboulette
Sauté de Volaille Marengo
Purée de pommes de terre
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 pommes cassis du chef



Salade de pâtes tricolores
Sauté de porc IGP au jus (BFC)
Petits pois
Petit suisse nature
Compote de pommes du chef



VENDREDI

Salade de boulghour **BIO**
Omelette aux herbes du chef
Carottes **BIO** de la légumerie de Dijon
Petit suisse aromatisé
Compote de pommes citron du chef



Taboulé
Emincé de volaille à la crème
Haricots verts persillés
Gouda
Compote pomme fruits rouges du chef



VÉGÉTARIEN

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 !



PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS