



MENUS '4 SAISONS' | DU 4 MAI 2026 AU 31 MAI 2026 |

Menu grands Egalim - Déjeuner

| | Du 04 mai au 10 mai | Du 11 mai au 17 mai | Du 18 mai au 24 mai | Du 25 mai au 31 mai |
|----------|--|---|--|--|
| LUNDI | Salade de perles Sauté de boeuf frais HVE au jus Haricots verts persillés Chanteneige BIO Compote pomme banane | Macédoine vinaigrette Filet de poisson sauce crème Riz créole P'tit cottentin ail et fines herbes Purée pomme pruneau sans sucre | Club fromager Chips Fromage frais fondu croclait Purée de pêches sans sucre Madeleine longues pur beurre "Mistral" | |
| MARDI | Salade de tomates fraîches aux échalotes Jambon blanc Purée de pommes de terre Petit suisse sucré Fruit | Taboulé BIO Omelette Ratatouille Yaourt nature Fruits BIO de saison VÉGÉTARIEN | Céleri râpé vinaigrette Sauté de porc IGP au jus (BFC) Torti BIO Comté de la maison Benoit (39) Fruits BIO de saison | Boughour en salade Sauté de boeuf frais HVE au jus Haricots beurre persillés Fromage fondu le carré Purée de pêches sans sucre |
| MERCREDI | Dips de carottes sauce fromage blanc Colombo de volaille Riz BIO Meule du Jura de la maison Benoit (39) Fruits BIO de saison | Concombres frais BIO ciboulette Rôti de Porc Froid Salade de pâtes BIO au pistou (tomate, maïs, basilic) Brie Compote du chef pommes speculoos REPAS FROID | Salade de tomates au basilic Picoussel sauce tomate Pommes vapeur Saint paulin Compote pommes myrtilles du chef | Radis et beurre Rôti de volaille à la moutarde Fallot Petits pois BIO au jus Bûche du pilat Fruit |
| JEUDI | Salade croquante (concombre et poivron) Picoussel sauce tomate Boulghour Chantilly Fraises VÉGÉTARIEN | | Macédoine vinaigrette Filet de poisson sauce curry Epinards hachés et croûtons Vache qui rit Fruit | Salade de tomates fraîches aux échalotes Tortellini ricotta épinards sauce verte Fromage blanc BIO d'Adèle Fruits BIO de saison VÉGÉTARIEN |
| VENDREDI | | | Salade de pâtes BIO Sauté de boeuf frais HVE à la tomate Courgettes fraîches à la mozzarella Yaourt nature Compote pommes abricot vanille du chef | Concombre à la ciboulette Steak haché au jus Purée de pommes de terre Yaourt aromatisé Compote pommes caramel du chef |

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 !





MENUS '4 SAISONS' | DU 1 JUIN 2026 AU 28 JUIN 2026 |

Menu grands Egalim - Déjeuner

| | Du 01 juin au 07 juin | Du 08 juin au 14 juin | Du 15 juin au 21 juin | Du 22 juin au 28 juin |
|----------|--|---|--|---|
| LUNDI | <p>Oeuf dur vinaigrette Quenelle sauce aurore Carottes BIO de la légumerie de Dijon Brie Fruits BIO de saison</p> <p>VÉGÉTARIEN</p> | <p>Concombre à la ciboulette Sauté de porc IGP au jus (BFC) Purée de pommes de terre Moelleux d'Arinthead Purée de pommes BIO</p> | <p>Salade de riz BIO Sauté de porc IGP au jus (BFC) Petits pois et carottes Fromage blanc BIO d'Adèle Fruit</p> | <p>Salade de tomates au basilic Cœufs durs vinaigrette PG Salade de pépinettes au pistou Bûchette mélangée Fruits BIO de saison</p> <p>REPAS FROID</p> |
| MARDI | <p>Courgettes râpée et dès de tomates Macaronis BIO à la carbonara Emmental Purée pomme pruneau sans sucre</p> | <p>Salade de blé à l'orientale Filet de colin sauce échalote Ratatouille P'tit cottentin nature Fruit</p> | <p>Pastèque Sauté de volaille au paprika Lentilles mijotées aux oignons Chanteneige BIO Purée de pommes sans sucre</p> | <p>Betteraves vinaigrette Filet de poisson sauce crème Purée de pommes de terre Moelleux d'Arinthead Purée pomme fraise</p> |
| MERCREDI | <p>Carottes râpées BIO de la légumerie de Dijon Sauté de porc IGP façon marenge Semoule Tomme blanche Purée pomme fraise</p> | <p>Taboulé BIO Omelette au coulis de tomate Courgettes sautées à la vache qui rit Saint paulin Compote du chef pommes speculoos</p> <p>VÉGÉTARIEN</p> | <p>Salade de pommes de terre Filet de poisson sauce curry Courgettes à la provençale Camembert Fruit</p> | <p>Melon Macaronis BIO à la bolognaise Emmental Compote de pommes citron du chef</p> |
| JEUDI | <p>Pastèque Jambon de volaille Salade de pommes de terre (accompagnement) Yaourt nature Compote pommes myrtilles du chef</p> <p>REPAS FROID</p> | <p>Betteraves vinaigrette Chili con carne Riz pour le chili Saint Nectaire Fruits BIO de saison</p> | <p>Macédoine vinaigrette Picoussel sauce tomate Purée de haricots verts Cancillotte nature IGP Compote pommes abricot vanille du chef</p> <p>VÉGÉTARIEN</p> | <p>Radis à croquer sauce fromage blanc ciboulette Quenelle à la sauce tomate Carottes BIO de la légumerie de Dijon Petit suisse BIO aromatisé Ananas frais</p> <p>VÉGÉTARIEN</p> |
| VENDREDI | <p>Salade de lentilles BIO de Côte d'Or Emincé de volaille sauce forestière Haricots verts persillés Petit suisse BIO aromatisé Fruit</p> | <p>Melon Rôti de volaille froid Salade de pâtes BIO (accompagnement) Petit suisse sucré Compote du chef pomme cerise</p> | <p>Concombre à la ciboulette Jambon blanc Coquillettes Emmental BIO Compote de pommes citron du chef</p> | <p>Salade marocaine (concombre, tomate, cumin, coriandre) Poulet citron confit et olives Riz BIO Fromage blanc nature Fruit</p> <p>FÊTE DES ROSES</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
- 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 !





MENUS '4 SAISONS' | DU 29 JUIN 2026 AU 5 JUILLET 2026 |

Menu grands Egalim - Déjeuner

Du 29 juin au 05 juil.

LUNDI

Tarte chèvre, tomate et basilic du chef
Sauté de volaille au jus
Purée de carottes
Yaourt **BIO** d'Adelle
Purée de poires

MARDI

Betteraves en salade
Steak haché au jus
Gratin d'aubergines fraîches et pommes de terre
Tomme grise d'Auvergne
Compote

MERCREDI

Concombres frais **BIO** ciboulette
Filet de poisson aux épices tandoori
Boulghour **BIO**
Brie
Compote pommes melon maison

JEUDI

Macédoine vinaigrette
Raviolis
Fromage blanc sucré
Fruit

VENDREDI

Salade de tomates
Omelette
Purée de pommes de terre
Yaourt nature
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 :

- 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 !

