

MENUS '4 SAISONS' | DU 6 JUILLET 2026 AU 2 AOÛT 2026 |

Menu mixé 3 composantes v/leg/comp - Déjeuner

Du 06 juil. au 12 juil.

Du 13 juil. au 19 juil.

Du 20 juil. au 26 juil.

Du 27 juil. au 02 août

LUNDI

Haché fin de boeuf
Purée florentine
Compote pomme banane



Haché fin de poisson
Purée de chou romanesco
Purée de pommes coings



Haché fin de boeuf
Purée de carottes
Purée de poires



Haché fin de volaille
Purée de petits pois
Purée de pêches sans sucre



MARDI

Haché fin de poisson
Purée de brocolis
Purée de pommes coings



Haché fin de poisson
Purée de brocolis
Purée de pommes coings

Haché fin de poisson
Purée de céleri
Compote pomme fruits rouges du chef



Haché fin de volaille
Purée de brocolis
Purée pomme fraise



MERCREDI

Haché fin de volaille
Purée de petits pois
Compote de pommes du chef



Haché fin de boeuf
Purée de haricots verts
Purée de poires



Haché fin de volaille
Purée florentine
Purée de pêches sans sucre



Haché fin de boeuf
Purée de carottes
Purée de pommes sans sucre



JEUDI

Haché fin de volaille
Purée de courgettes
Purée de pêches sans sucre



Haché fin de poisson
Purée de courgettes
Compote de pommes du chef



Haché fin de volaille
Purée de courgettes
Purée de pommes sans sucre



Haché fin de poisson
Purée de courgettes
Compote pommes myrtilles du chef



VENREDI

Haché fin de boeuf
Purée de carottes
Compote de pommes du chef à la cannelle



Haché fin de volaille
Purée de petits pois
Purée pomme fraise



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



Haché fin de boeuf
Purée de haricots verts
Purée 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



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