

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

Menu grands Egalim - 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	Macédoine vinaigrette Chili con carne Riz pour le chili Camembert BIO Compote pomme banane	Céleri râpé frais vinaigrette Filet de poisson sauce crème Purée de pommes de terre BIO Petit suisse BIO Fruit	Taboulé BIO Picoussel sauce tomate Carottes BIO de la légumerie de Dijon Gouda Fruit	Courgettes râpée et dès de tomates Gnocchis épinards et pesto Brie Fruits BIO de saison
MARDI	Pastèque Brandade de poisson du chef Vache qui rit BIO Fruit		Macédoine vinaigrette Filet de colin sauce citron Purée de pommes de terre Petit suisse BIO aromatisé Compote pomme fruits rouges du chef	Carottes râpées BIO de la légumerie de Dijon Colombo de volaille Semoule BIO P'tit cottenin nature Purée pomme fraise
MERCREDI	Gaspacho du chef Omelette BIO du chef Petits pois et carottes Petit suisse nature Compote de pommes du chef	Melon Jambon blanc Salade de boulghour (accompagnement) Emmental Purée de poires	Betteraves BIO en salade Roti de volaille sauce curry Riz BIO Yaourt nature Fruits BIO de saison	Betteraves vinaigrette Rôti de Porc Froid Salade de pâtes BIO Coulommiers Fruit
JEUDI	Taboulé BIO Sauté de veau au jus Ratatouille du chef Yaourt BIO d'Adèle Fruit	Salade de pommes de terre Quenelle à la sauce tomate Courgettes persillées P'tit cottenin nature Compote de pommes vanille du chef	Salade de lentilles vinaigrette échalotes Sauté de volaille au jus Courgettes persillées Vache qui rit BIO Purée de pommes sans sucre	Melon Filet de colin sauce citron Ratatouille du chef Yaourt nature Compote pommes myrtilles du chef
VENDREDI	Salade de tomates Rôti de Porc Froid Salade de pâtes BIO Moelleux d'Arinthod Compote de pommes du chef à la cannelle	Salade de chou chinois sauce sucrée salée Emincé de volaille sauce curry Riz cantonnais Fromage blanc BIO d'Adèle Fruit	Concombres frais en salade Sauté de porc IGP à la tomate (BFC) Boulghour BIO Saint paulin Purée pomme pruneau sans sucre	Salade de pommes de terre Sauté de porc IGP au jus (BFC) Haricots verts BIO persillés Meule du Jura de la maison Benoit (39) 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 !

