



MENUS '4 SAISONS' | DU 29 AVRIL 2024 AU 26 MAI 2024

Menu standard - Déjeuner

Du 29 avr. au 05 mai

Du 06 mai au 12 mai

Du 13 mai au 19 mai

Du 20 mai au 26 mai

LUNDI

Salade de haricots verts
Lasagnes épinards chèvre
Fromage le carré
Fruit **BIO** de saison



Salade de riz **BIO**
Calamar à la romaine
Julienne de légumes
Emmental
Fruit de saison



Club thon tomate (sdw acheté prêt)
Chips
Fromage le carré
Compote **BIO**



MARDI

Salade de tomate **BIO** au basilic
Chipolatas au jus
Petits pois au jus
Bûche du pilat
Compote de pommes **BIO**



Salade verte **BIO**
Jambon blanc
Purée de pommes de terre
Petit suisse aromatisé
Crème au Caramel



Taboulé **BIO** du chef
Chili végétarien
Riz créole
Cantal AOP
Fruit **BIO** de saison



Betteraves **BIO** vinaigrette
Rigolo au fromage
Farfalles à la tomate
Fourme de Montbrison AOP
Fruit **BIO** de saison



MERCREDI

JEUDI

Carottes râpées **BIO**
Sauté de boeuf RAV aux 4 épices
Semoule **BIO**
Camembert **BIO**
Crème à la vanille



Crêpe au fromage
Lasagnes bolognaise
Meule d'Yssingaux **BIO**
Fruit de saison



Terrine de campagne et cornichons
Filet de poisson meunière et citron
Riz safrané aux petits légumes
Saint nectaire AOP
Fruit de saison



VENDREDI

Céleri râpé frais **BIO** sauce cocktail
Omelette **BIO**
Poêlée de courgettes fraîches persillées
Yaourt aromatisé
Fougasse à la fleur d'oranger



Salade verte **BIO**
Cheesburger
Frites
Yaourt de la ferme du Chambon
Donuts



Salade de perles
Cordon bleu
Poêlée de courgettes fraîches **BIO**
Crème anglaise
Gâteau aux pépites de chocolat 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 27 MAI 2024 AU 23 JUIN 2024 |

Menu standard - Déjeuner

Du 27 mai au 02 juin

Du 03 juin au 09 juin

Du 10 juin au 16 juin

Du 17 juin au 23 juin

LUNDI

Salade de lentilles aux échalotes
Nugget's de volaille et ketchup
Purée de pommes de terre
Tomme givrée **BIO** de Haute-Loire
Compote de pommes **BIO**



Salade de tomates et maïs
Estouffade de bœuf à la niçoise (race à viande, local)
Haricots verts persillés
Verchicors **BIO**
Compote pomme framboise



Melon
Nugget's de volaille
Coquillettes
Saint nectaire AOP
Crème pralinée



Taboulé **BIO** du chef
Boulettes d'agneau sauce tomate
Petits pois et carottes au jus
Saint paulin **BIO**
Fruit de saison



MARDI

Radis et beurre
Boulettes de bœuf sauce indienne
Carottes fraîches **BIO** braisées
Comté **BIO**
Crème caramel (Ferme du Chambon)



Gaspacho du chef
Oeuf **BIO** mayonnaise
Salade de pommes de terre
Yaourt nature **BIO**
Fruit **BIO** de saison



Salade de tomates
Poisson meunière
Riz antillais
Fromage le carré
Fruit **BIO** de saison



Pastèque
Dahl de lentilles et carottes à la crème de coco
Riz créole
Chanteneige **BIO**
Liégeois au chocolat



MERCREDI

JEUDI

Salade de pommes de terre
Poisson pané
Ratatouille du chef
Tartare ail et fines herbes
Eclair à la vanille



Pastèque
Gratin de pâtes **BIO** à la cancoillotte et dés de volaille
Fourme d'Ambert AOP
Fruit de saison



Concombre **BIO** frais sauce ciboulette
Chakalaka (h.blancs, pois chiches, légumes) PG
Boulghour
Mimolette
Fruit **BIO** de saison



Salade verte **BIO**
Filet de poisson froid sauce cocktail
Salade niçoise
Petit suisse sucré
Tarte au flan



VENREDI

Salade composée (salade, croûtons, oeufs)
Chili végétarien
Riz créole **BIO**
Bûche du pilat
Fruit de saison



Taboulé **BIO** du chef
Filet de poisson pané et citron
Jardinière de légumes
Tartare nature
Crème chocolat (ferme du Chambon)



Carottes râpées **BIO**
Rôti de volaille froid et ketchup
Macédoine vinaigrette
Yaourt nature **BIO**
Gâteau aux pépites de chocolat du chef



Concombres frais en salade
Chipolatas au jus
Semoule **BIO** d'Alpina Savoie
Vercorais **BIO**
Crème à la vanille



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 !





Menu standard - Déjeuner

Du 24 juin au 30 juin

Du 01 juil. au 07 juil.

LUNDI

Salade de pépinettes
Aiguillettes de poulet sauce curry
Tian de légumes
Fourme d'Ambert AOP
Fruit **BIO** de saison



Taboulé **BIO** du chef
Pizza au fromage
Salade de haricots verts
Yaourt de la ferme du Chambon
Fruit de saison



MARDI

Radis et beurre
Calamar à la romaine
Petits pois au jus
Bûche du pilat
Fruit **BIO** de saison



Coupelle de pâté de volaille
Paleron de bœuf sauce provençale
Polenta alpina savoie
Tomme grise d'Auvergne
Compote de pommes (ST)



MERCREDI

JEUDI

Tomate à la Ciboulette
Moquecca de poisson à la brésilienne
Riz **BIO**
Petit suisse sucré
Ananas frais



Macédoine mayonnaise
Raviolis
Petit suisse **BIO** aromatisé
Gâteau basque



VENDREDI

Betteraves nature en salade
Croq veggie au fromage
Carottes fraîches sautées
Yaourt nature **BIO**
Biscuit (ST)



Tomates croc'sel
Hot dog du chef
Chips
Petit Filou tubes
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 !

