



MENUS '4 SAISONS' | DU 04 MARS 2024 AU 31 MARS 2024

Menu standard - Déjeuner

	Du 04 mars au 10 mars	Du 11 mars au 17 mars	Du 18 mars au 24 mars	Du 25 mars au 31 mars
LUNDI	<p>Taboulé</p> <p>Nuggets végétal</p> <p>Petits pois et carottes au jus</p> <p>Chanteneige <b>BIO</b></p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de pommes de terre</p> <p>Sauté de boeuf aux oignons</p> <p>Carottes <b>BIO</b> persillées</p> <p>Mimolette</p> <p>Compote pomme framboise</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Boulettes de blé façon thaï</p> <p>Farfalles à la tomate</p> <p>Verchicors <b>BIO</b></p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Radis en salade sauce fromage blanc</p> <p>Emincé de volaille à la crème</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Vache picon</p> <p>Compote de pommes <b>BIO</b></p>
MARDI	<p>Carottes râpées <b>BIO</b> au citron</p> <p>Saucisse de volaille <b>BIO</b> au jus</p> <p>Purée de pommes de terre <b>BIO</b></p> <p>Brie</p> <p>Compote de pommes <b>BIO</b></p>	<p>Salade iceberg</p> <p>Filet de poisson sauce corail</p> <p>Riz <b>BIO</b></p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Céleri râpé frais <b>BIO</b> sauce cocktail</p> <p>Sauté de porc aux olives</p> <p>Purée 3 légumes du chef</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Banane</p>	<p>Chou blanc <b>BIO</b> en salade</p> <p>Jambon blanc et beurre</p> <p>Coquillettes <b>BIO</b></p> <p>Saint paulin <b>BIO</b></p> <p>Fruit <b>BIO</b> de saison</p>
MERCREDI				
JEUDI	<p>Salade verte fraîche</p> <p>Macaronis au saumon</p> <p>Petit suisse <b>BIO</b> aromatisé</p> <p>Barre bretonne</p>	<p>Salade de pâtes <b>BIO</b></p> <p>Chipolatas au jus</p> <p>Gratin de poireaux frais et pommes de terre</p> <p>Fromage le carré</p> <p>Flan vanille</p>	<p>Salade verte <b>BIO</b></p> <p>Paëlla Poulet</p> <p>Tartare nature</p> <p>Crème catalane du chef</p>	<p>Carottes râpées fraîches</p> <p>Boulettes d'agneau sauce tomate</p> <p>Flageolets au jus</p> <p>Petit suisse <b>BIO</b> aromatisé</p> <p>Gâteau de Pâques Maison</p> <p>Oeufs de Pâques en chocolat</p>
VENDREDI	<p>Soupe à l'orientale</p> <p>Emincé de volaille à la mexicaine et sa galette</p> <p>Riz créole</p> <p>Gouda</p> <p>Crème au Caramel</p>	<p>Salade de haricots verts</p> <p>Légumes couscous et pois chiches</p> <p>Semoule <b>BIO</b></p> <p>Bleu d'Auvergne AOP</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Duo de choux frais <b>BIO</b></p> <p>Filet de colin sauce citron</p> <p>Carottes <b>BIO</b> persillées</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Brownie</p>	<p>Maïs en salade</p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>Haricots verts <b>BIO</b> persillés</p> <p>Yaourt nature <b>BIO</b> Local (vrac)</p> <p>Fruit de saison</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 !**

