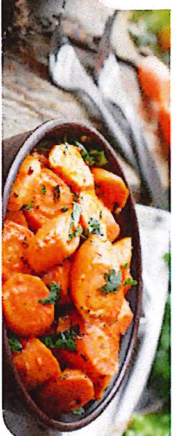




BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !



## MENUS '4 SAISONS' | DU 24 FÉVRIER 2025 AU 23 MARS 2025

Orange - Déjeuner

Du 24 févr. au 02 mars

Du 03 mars au 09 mars

Du 10 mars au 16 mars

Du 17 mars au 23 mars

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDEDI
<p>Salade de blé à l'orientale Sauté de boeuf sauce paprika Epinards hachés <b>BIO</b> Fruit de saison</p> <p><b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b></p>	<p>Salade de riz <b>BIO</b> Colombo de porc Haricots verts <b>BIO</b> persilles Velouté fruits mixé</p> <p><b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b></p>	<p>Velouté de légumes du chef Lasagnes bolognaises Crème dessert <b>BIO</b></p> <p><b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b></p>	<p>Filet de colin sauce oseille Choux fleurs persillés Petit suisse <b>BIO</b> aromatisé Gâteau au chocolat du chef</p> <p><b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b></p>	<p>Payé fromager Purée de pommes de terre Cantal AOP Compté de pommes</p> <p><b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b></p>
<p>Salade coleslaw Cappelletti ricotta épinards sauce crème Yaourt nature <b>BIO</b></p> <p><b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b></p>	<p>Salade Arlequin (carottes, salade verte, maïs) Poisson pané Ketchup Pommes noisettes Galette crème d'amandes</p> <p><b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b></p>	<p>Salade de boughour <b>BIO</b> Paupiette de veau sauce forestière Carottes à la crème Compote pomme framboise</p> <p><b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b></p>	<p>Saucisse de Strasbourg Riz à la tomate Fromage blanc nature Fruit <b>BIO</b> de saison</p> <p><b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b></p>	<p>Salade verte fraîche Sauté de volaille marengo Semoule <b>BIO</b> Crème onctueuse au chocolat</p> <p><b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b></p>
<p>Taboulé <b>BIO</b> du chef Crique au cantal Haricots verts persillés Fruit de saison</p> <p><b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b></p>	<p>Colombo de volaille Purée de pommes de terre <b>BIO</b> Brie Compote de pommes coings</p> <p><b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b></p>	<p>Chiffonade de rosette Sauté de boeuf sauce tomate Tort <b>BIO</b> Petit suisse <b>BIO</b> aromatisé</p> <p><b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b></p>	<p>Filet de poisson sauce corail Brunoise de légumes frais (carottes, navets, céleri) Yaourt aromatisé banane (ferme Désirés) Barre bretonne</p> <p><b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b></p>	<p>Salade mexicaine (haricots blanc et rouges, maïs) Wings de poulet à la mexicaine Riz <b>BIO</b> Crème vanille (ferme du Chambon)</p> <p><b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b></p>
<p>Salade de pommes de terre Sauté de boeuf aux oignons Carottes fraîches <b>BIO</b> persillées Compote pomme framboise</p> <p><b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b></p>	<p>Salade iceberg Calamars à la romaine Lentilles au jus Yaourt nature <b>BIO</b></p> <p><b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b></p>	<p>Chou blanc <b>BIO</b> mayonnaise Raviois au saumon à la sauce tomate Gâteau au yaourt du chef</p> <p><b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b></p>	<p>Salade de pâtes <b>BIO</b> Chipolatas au jus Petits pois au jus Flan vanille</p> <p><b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b></p>	<p>Pois chiches et légumes couscous Semoule <b>BIO</b> Bûchette mélangée Fruit de saison</p> <p><b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b> <b>B</b></p>

### RECETTE ANTI-GASPI

Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !

**TOM** de tonnes d'aliments sont jetés par an. Pour limiter ce gaspillage, voici une idée de recette à faire chez vous :

#### CHIPS D'ÉPILUCHURES DE LÉGUMES



#### Ingédients :

- Epiluchures de légumes
- Huile d'olive
- Epices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

#### Préparation :

- Rincer les epiluchures
- 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



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS\*