



BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !

MENUS '4 SAISONS' | DU 21 AVRIL 2025 AU 18 MAI 2025



Orange - Déjeuner

Du 21 avr. au 27 avr.

Du 28 avr. au 04 mai

Du 05 mai au 11 mai

Du 12 mai au 18 mai

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDEDI
<p>Omelette nature fraîche Coquillettes BIO Cantal Compote de Pommes BIO</p> <p>Lasagnes polonaise Fromage fondu le carré Compote de Pommes BIO</p> <p>Concombre vinaigrette Cappelleiti ricotta épinards sauce crème Yaourt nature BIO</p>	<p>Salade de blé à l'orientale Croque Monsieur Epinards hachés BIO Fruit de saison</p> <p>Roulé au fromage Petits pois au jus Yaourt nature Fruits BIO de saison</p> <p>Salade iceberg Rôt de porc au jus Lentilles au jus Crème caramel (Ferme du Chambon)</p>	<p>Crêpe au fromage Poisson pané Courgettes fraîches BIO persillées Fruit de saison</p> <p>Sauté de bœuf au jus Semoule BIO Camembert Fian chocolat</p> <p>Carottes râpées BIO Gardianne de bœuf Pommes noisette Fian chocolat</p> <p>Taboulé BIO du chef Filet de poisson meunier Haricots beurre à la provençale Fromage blanc nature</p>	<p>Lasagnes de légumes Bûchette mélangée Compote de pommes</p> <p>Sauté de bœuf aux oignons Ratatouille du chef Camembert Tarte basque</p>	<p>Colombo de porc Printanière de légumes Yaourt nature BIO Gâteau du chef aux myrtilles</p> <p>Cordon bleu Pommes boulangères Fromage blanc nature Donuts</p> <p>Saucisson à lail et cornichons Filet de poisson sauce moutarde Poêlée de courgettes fraîches et pommes de terre Yaourt aromatisé</p> <p>Macédoine vinaigrette Filet de colin sauce curry Riz BIO Yaourt nature</p>

PRATIQUE JE ME REPERE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS *

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



Ingrédients :

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

Préparation :

- Rincer les épiluchures
- Ajouter l'assaisonnement
- Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout
- Enfourner 15 min à 200°C

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !

