

MENUS '4 SAISONS' | DU 1 SEPTEMBRE 2025 AU 28 SEPTEMBRE 2025 |

Orange - Déjeuner

Du 01 sept. au 07 sept.

Du 08 sept. au 14 sept.

Du 15 sept. au 21 sept.

Du 22 sept. au 28 sept.

LUNDI

Poisson pané
Frites ketchup
Tartare ail et fines herbes
Compote de pommes BIO

RENTREE

Carottes râpées BIO
Paupiette de veau au jus
Purée de pommes de terre
Yaourt de la ferme du Chambon

Taboulé BIO du chef
Cordon bleu
Brocolis à la béchamel
Flan vanille nappé caramel

Quenelles BIO sauce blanche
Epinards hachés à la crème
Cantal AOP
Purée pomme fraise

Salade de haricots verts
Nugget's de volaille
Pommes noisettes
Vache qui rit BIO
Raisin

Salade de haricots blancs
Rôti de porc aux herbes
Ratatouille du chef
Fruits BIO de saison

Sauté de bœuf sauce paprika
Jardinière de légumes
Yaourt aromatisé
Gâteau du chef aux pépites de chocolat

MARDI

Concombre vinaigrette
Tajine de poulet au citron
Semoule BIO safranée
Crème à la vanille

Salade de perles
Croq veggie à la tomate
Ratatouille du chef
Purée de pommes abricots BIO

Chiffonade de rosette
Filet de poisson meunière
Poêlée de courgettes fraîches persillées
Fruits BIO de saison

Salade de haricots verts
Sauté de bœuf au jus
Tort BIO
Petit suisse aromatisé

Salade de haricots blancs
Rôti de porc aux herbes
Ratatouille du chef
Fruits BIO de saison

Sauté de bœuf sauce paprika
Jardinière de légumes
Yaourt aromatisé
Gâteau du chef aux pépites de chocolat

MERCREDI

Chickenwings
Haricots verts BIO à l'ail
Cantal AOP
Clafoutis aux abricots du chef

Melon vert
Filet de colin sauce crème
Haricots blancs à la tomate
Petite tomme BIO du Trièves

Salade de haricots verts
Nugget's de volaille
Pommes noisettes
Vache qui rit BIO
Raisin

Salade de haricots blancs
Rôti de porc aux herbes
Ratatouille du chef
Fruits BIO de saison

Sauté de bœuf sauce paprika
Jardinière de légumes
Yaourt aromatisé
Gâteau du chef aux pépites de chocolat

JEUDI

Pastèque
Saucisse de Toulouse
Coquillettes BIO
Petit suisse aromatisé

Penne à la carbonara
Saint nectaire AOP
Fruit de saison

Parmentier végétal
Saint paulin BIO
Raisin

Parmentier végétal
Saint paulin BIO
Raisin

Parmentier végétal
Saint paulin BIO
Raisin

Parmentier végétal
Saint paulin BIO
Raisin

Parmentier végétal
Saint paulin BIO
Raisin

Parmentier végétal
Saint paulin BIO
Raisin

VENDREDI

Tarte chèvre tomate
Julienne de légumes
Emmental BIO
Fruit de saison

Calamars à la romaine
Petits pois au jus
Yaourt BIO à la vanille
Gâteau noix de coco du chef

Calamars à la romaine
Petits pois au jus
Yaourt BIO à la vanille
Gâteau noix de coco du chef

Calamars à la romaine
Petits pois au jus
Yaourt BIO à la vanille
Gâteau noix de coco du chef

Calamars à la romaine
Petits pois au jus
Yaourt BIO à la vanille
Gâteau noix de coco du chef

Calamars à la romaine
Petits pois au jus
Yaourt BIO à la vanille
Gâteau noix de coco du chef

Calamars à la romaine
Petits pois au jus
Yaourt BIO à la vanille
Gâteau noix de coco du chef

Calamars à la romaine
Petits pois au jus
Yaourt BIO à la vanille
Gâteau noix de coco 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 :
• Épluchures de légumes
• Huile d'olive
• Épices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
• Sel

PRÉPARATION :
• Rincer les épluchures
• Ajouter l'assaisonnement
• Apurer 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