



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

Le grand temps - 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

Taboulé
Nuggets végétal
Haricots verts persillés
Chanteneige **BIO**
Fruit de saison

Salade de pommes de terre
Sauté de boeuf aux oignons
//Oeufs durs béchamel
Carottes **BIO** persillées
Mimolette
Compote pomme framboise

Macédoine mayonnaise
Boulettes de blé façon thaï
Farfalles à la tomate
Verchicors **BIO**
Flan chocolat

Radis émincés en salade
Emincé de volaille à la crème
//Nuggets végétal
Pommes de terre rissolées
Vache picon
Compote de pommes **BIO**
Sauce dips

MARDI

Carottes **BIO** râpées vinaigrette
Saucisse de volaille **BIO** au jus
//Omelette au coulis de tomate
Purée de pommes de terre **BIO**
Brie
Compote de pommes **BIO**

Salade iceberg
Calamar à la romaine
Lentilles au jus
Yaourt nature
Pomme au four

Céleri râpé frais **BIO** sauce cocktail
Sauté de porc aux olives
//Quenelles aux olives
Purée de panais
Tomme blanche
Banane

Maïs en salade
Crêpe au fromage
Haricots verts **BIO** persillés
Petit suisse **BIO** aromatisé
Fruit de saison

MERCREDI

JEUDI

Salade verte fraîche
Filet de poisson sauce corail
Flageolets
Petit suisse **BIO** aromatisé
Barre bretonne

Salade de pâtes **BIO**
Chipolatas au jus
//Quenelles sauce blanche
Poireaux frais et Pommes de terre béchamel
Fromage fondu le carré
Flan vanille

Salade verte **BIO**
Paëlla Poulet avec fruits de mer
//Paëlla poisson et fruits de mer
Tartare nature
Crème dessert (ferme du Chambon)

Carottes râpées vinaigrette
Boulettes d'agneau sauce tomate
//Filet de poisson sauce tomate basilic
Flageolets au jus
Yaourt de la ferme du Chambon
Gâteau de Pâques Maison
Oeufs de Pâques en chocolat

VENREDI

Salpicao (carotte, maïs, céleri, pomme)
Emincé de volaille à la mexicaine
//Chili sin carne
Galette tortilla de blé
Gouda
Crème dessert (ferme du Chambon)

Velouté de légumes du chef
Pois chiches et légumes couscous
Semoule **BIO**
Bleu d'Auvergne
Fruit de saison

Duo de choux **BIO**
Filet de colin sauce citron
Pommes vapeurR
Crème anglaise
Brownie (individuel)

Chou blanc **BIO** mayonnaise
Jambon blanc
//Bolognaise végétale **BIO**
Coquillettes **BIO**
Cantal AOP
Fruit **BIO** 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 !





Le grand temps - déjeuner

Du 01 avr. au 07 avr.

Du 08 avr. au 14 avr.

LUNDI

Taboulé **BIO** du chef
 Quenelles **BIO** sauce blanche
 Epinards hachés **BIO**
 Emmental **BIO**
 Fruit **BIO** de saison



MARDI

Betteraves **BIO** en salade
 Rigolo au fromage
 Petits pois au jus
 Pavé frais
 Crème dessert (ferme du Chambon)



Salade iceberg
 Filet de poisson en aioli et ses légumes
 Légumes en aioli
 Fromage blanc nature
 Muffin au chocolat



MERCREDI

JEUDI

Salade verte **BIO**
 Lasagnes bolognaise
 // Lasagnes ricotta épinards
 Camembert
 Cocktail de fruits sans sucre



Céleri râpé frais **BIO** rémoulade
 Blanquette de volaille
 // Omelette nature
 Blé aux oignons
 Yaourt aromatisé
 Gâteau du chef framboise et speculoos



VENDREDI

Salade de perles Alpina Savoie
 Poisson pané
 Navets frais et Pommes de terre
 Béchamel
 Petit suisse aromatisé
 Ananas frais



Velouté de légumes du chef
 Penne à la carbonara
 // Tortellini ricotta épinards sauce tomate et râpé
 Carré du Trièves **BIO**
 Compote de pommes bananes



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 !

