



MENUS '4 SAISONS' | DU 22 AVRIL 2024 AU 19 MAI 2024 |

Menu standard 2BIO - Déjeuner

Du 22 avr. au 28 avr.

Du 29 avr. au 05 mai

Du 06 mai au 12 mai

Du 13 mai au 19 mai

LUNDI

Omelette du chef
Purée de panais
Lou mirabel
Fruit **BIO** de saison



Salade de pâtes **BIO**
Rigolo au fromage
Choux fleurs persillés
Fruit **BIO** de saison



Macédoine mayonnaise
Jambon blanc
Purée de pommes de terre
Crème au Caramel



Salade de Choux **BIO**
Tortellini épinards sauce tomate et râpé
Fruit **BIO** de saison



MARDI

Aiguillettes de poulet au thym
Poêlée provençale
Yaourt nature **BIO**
Gâteau aux amandes et coco



Chipolatas *
Lentilles **BIO**
Saint paulin **BIO**
Compote de poires **BIO**



Salade de quinoa
Boulettes de bœuf au jus
Haricots verts **BIO** persillés
Fruit **BIO** de saison



Taboulé **BIO** du chef
Rôti de porc au jus
Légumes façon wok
Flan vanille nappé caramel



MERCREDI

Betteraves **BIO** en salade
Sauté de bœuf au jus
Semoule **BIO**
Flan chocolat



Sauté de boeuf VBF aux 4 épices
Pommes vapeur
Camembert **BIO**
Crème à la vanille



Roti de boeuf au jus
Coquillettes **BIO**
Coulommiers **BIO**
Compote pomme fraise



JEUDI

Céleri râpé frais **BIO** sauce cocktail
Filet de colin à la crème
Coquillettes
Fruit **BIO** de saison



Sauté de boeuf VBF aux 4 épices
Pommes vapeur
Camembert **BIO**
Crème à la vanille



Salade verte **BIO**
Fishburger
Potatoes
Brownies du chef



VENDREDI

Salade de blé à l'orientale
Cordon bleu
Carottes **BIO** persillées
Compote de pommes **BIO**



Salade de tomates **BIO**
Filet de colin meunière
Courgettes basquaise
Eclair au chocolat



Crêpe au fromage
Sauté de volaille aux herbes
Ratatouille du chef
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 !





MENUS '4 SAISONS' | DU 20 MAI 2024 AU 16 JUIN 2024 |

Menu standard 2BIO - Déjeuner

Du 20 mai au 26 mai

Du 27 mai au 02 juin

Du 03 juin au 09 juin

Du 10 juin au 16 juin

LUNDI

Filet de colin sauce oseille
Purée de pommes de terre
Gouda
Compote pomme fraise

Tomate en salade
Filet de colin aux herbes de provence
Semoule **BIO**
Glace petit pot

Melon
Paupiette de veau au jus
Blé aux petits légumes
Crème pralinée

MARDI

Salade de pâtes **BIO**
Calamars à la romaine et citron
Haricots verts persillés
Yaourt nature **BIO**

Lentille **BIO** en salade
Boulettes de boeuf sauce indienne
Beignets de salsifs
Fruit **BIO** de saison

Pastèque
Œuf dur
Salade de pâtes
Compote pomme framboise

Tomate Croc'sel
Poisson pané et citron
Gratin d'aubergines fraiche et pommes de terre
Fruit **BIO** de saison

MERCREDI

Concombre **BIO** en salade
Sauté de boeuf à la provençale
Pommes de terre sautées
Compote pommes abricots

Aiguillettes de poulet au thym
Carottes sautées aux oignons
Tomme des Pyrénées
Gâteau du chef aux pommes

Carottes râpées **BIO**
Carry de porc *
Poêlée gourmande (pommes de terre, courgettes et pois gourmands)
Tarte au flan

Sauté de volaille à la provençale
Semoule **BIO**
Saint paulin **BIO**
Compote de pommes **BIO**

JEUDI

Pois chiches aux légumes de couscous
Semoule **BIO**
Tomme blanche
Glace bâtonnet

Salade de tomates **BIO**
Emincé de porc à la moutarde
Torti **BIO**
Crème dessert **BIO**

Sauce bolognaise
Macaronis **BIO** et fromage râpé
Brie **BIO**
Fruit **BIO** de saison

Friand au fromage
Omelette **BIO** du chef
Courgettes persillées
Fruit **BIO** de saison

VENDREDI

Colombo de volaille
Courgettes persillées
Crème anglaise
Gâteau au chocolat du chef

Salade mexicaine (haricots blanc et rouges, maïs)
Tortillas pomme de terre et oignons
Petits pois **BIO** à la barigoule
Fruit **BIO** de saison

Taboulé **BIO** du chef
Estouffade de boeuf à la niçoise
Ratatouille du chef
Yaourt nature **BIO**

Rôti de Porc Froid
Macédoine de légumes
Yaourt aromatisé **BIO**
Gâteau aux pépites de chocolat 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 :

- 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 !





MENUS '4 SAISONS' | DU 17 JUIN 2024 AU 07 JUILLET 2024

Menu standard 2BIO - Déjeuner

Du 17 juin au 23 juin

Du 24 juin au 30 juin

Du 01 juil. au 07 juil.

LUNDI

Taboulé **BIO** du chef
Boulettes d'agneau sauce tomate
Haricots verts **BIO** persillés
Yaourt nature



Lentille **BIO** en salade
Aiguillettes de poulet sauce curry
Ratatouille du chef
Fruit **BIO** de saison

Coupelle de pâté de volaille (stock de secours)
Rôti de volaille froid et mayonnaise
Salade de haricots verts **BIO** (accompagnement)
Fruit **BIO** de saison



MARDI

Salade verte **BIO**
Quenelle à la sauce tomate
Riz **BIO** pilaf
Flan vanille nappé caramel



Steack haché au jus
Potatoes et ketchup
Vache qui rit **BIO**
Compote de pommes maison

Ravioles (stock de secours)
Tomme grise d'Auvergne
Compote de pommes et galette ST Michel (stock de secours)



MERCREDI

Salade de blé **BIO**
Nugget's de volaille
Printanière de légumes
Petit suisse sucré



Sauce carbonara aux lardons *
Macaronis **BIO** et fromage râpé
Coulommiers **BIO**
Crème dessert **BIO**

Concombre **BIO** en salade
Filet de poisson aux épices tandoori
Pommes de terre sautées
Glace petit pot



JEUDI

Surimi
Salade de pâtes
Chanteneige **BIO**
Compote pommes pêche
Mayonnaise



Tomate à la Ciboulette
Moquecca de poisson à la brésilienne
Riz **BIO** pilaf
Petit suisse sucré

Nuggets végétal
Aubergines et courgettes fraîches en gratin
Fromage blanc **BIO** aromatisé
Muffin au chocolat



VENDREDI

Concombre en salade
Couscous
Semoule **BIO** / Légumes couscous
Glace bâtonnet



Betteraves en salade
Pavé fromager
Carottes fraîches sautées
Gâteau au yaourt du chef

Tomates **BIO** croc'sel
Hot dog
Chips
Petit Filou tubes



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 !

