



BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !

MENUS '4 SAISONS' | DU 29 JUILLET 2024 AU 25 AOÛT 2024

Menu standard - Déjeuner

Du 29 juil. au 04 août

Du 05 août au 11 août

Du 12 août au 18 août

Du 19 août au 25 août

LUNDI

Pastèque **BIO**  
Tortellini ricotta épinards  
Crème dessert **BIO**



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 !

MARDI

Chickenwings et ketchup  
Macédoine de légumes  
Yaourt nature  
Fruit **BIO** de saison



MERCREDI

Concombre **BIO** en salade  
Boulettes de boeuf sauce tomate  
Boulghour **BIO**  
Glace petit pot



JEUDI

Crêpe au fromage  
Filet de colin sauce citron  
Haricots verts **BIO** persillés  
Fruit **BIO** de saison



VENDREDI

Nugget's de volaille et ketchup  
Pommes noisettes  
Petit suisse **BIO** aromatisé  
Donuts



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)



BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !

MENUS '4 SAISONS' | DU 26 AOÛT 2024 AU 01 SEPTEMBRE 2024

Menu standard - Déjeuner

Du 26 août au 01 sept.

LUNDI

Saucisse Knack de volaille  
Salade de pommes de terre  
Brie  
Compote de pomme framboise

MARDI

Melon **BIO**   
Sauce carbonara aux lardons\*   
Pâtes et râpé  
Crème dessert **BIO** 

MERCREDI

Taboulé **BIO** du chef    
Poisson meunière   
Aubergines et courgettes fraîches provençale   
Petit suisse **BIO** aromatisé 

JEUDI

Friand au fromage    
Aiguillette de poulet au jus   
Épinards et croûtons  
Fruit **BIO** 

VENDREDI

Sauté de boeuf à la provençale   
Riz camarguais **BIO**     
Yaourt **BIO** à la vanille   
Fruit **BIO** de saison 

RECETTE ANTI-GASPIS

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 !

