



BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !

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

Menu alternatif - 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**



MARDI

Surimi
Macédoine de légumes
Yaourt nature
Fruit **BIO** de saison



MERCREDI

Concombre **BIO** en salade
Pois chiches à la tomate
Bouloghour **BIO**
Glace petit pot



JEUDI

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



VENDREDI

Aiguillettes panée de blé et emmental
Pommes noisettes
Petit suisse **BIO** aromatisé
Donuts

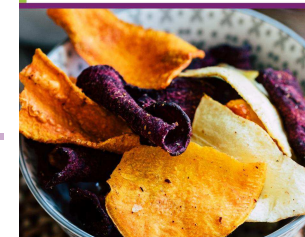


RECETTE ANTI-GASPIS

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 !



LOCAL



DU CHEF




LABELS (EGALIM)



Menu alternatif - Déjeuner

Du 26 août au 01 sept.






LUNDI

Thon mayonnaise 
 Salade de pommes de terre
 Brie
 Compote de pomme framboise

MARDI

Melon **BIO** 
 Quenelles sauce tomate
 Pâtes et râpé
 Crème dessert **BIO** 

MERCREDI

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

JEUDI

Friand au fromage  
 Tortilla pomme de terre
 Épinards et croûtons
 Fruit **BIO** 

VENDREDI

Picaussel sauce tomate  
 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 !

