

MENUS '4 SAISONS' | DU 29 SEPTEMBRE 2025 AU 19 OCTOBRE 2025 |

Menu standard 5C Egalim - Déjeuner

Du 29 sept. au 05 oct.

Du 06 oct. au 12 oct.

Du 13 oct. au 19 oct.

LUNDI

Pastèque
Paupiette de veau sauce dijonnaise
Semoule **BIO**
Saint paulin
Crème au chocolat



Velouté de courgettes fraîche **BIO**
Hachis parmentier du chef
Emmental
Margotine noisette cacao "Mistral"



Carottes râpées et son aliment mystère
Sauté de boeuf frais HVE à la provencale
Gnocchi sauce tomate
Fromage fondu le carré
Compote incognipots HVE



SEMAINE DU GOÛT

MARDI

Salade de pommes de terre
Picoussel sauce tomate
Carottes fraîches **BIO** persillées
Fromage les Fripons
Fruit de saison



Salade verte fraîche
Filet de colin sauce échalote
Riz **BIO**
Vache picon
Compote pomme abricot



Salade de lentilles et son aliment mystère
Boulette d'agneau et son aliment mystère
Choux fleurs persillés
Fromage blanc **BIO** d'Adèle
Fruit de saison



SEMAINE DU GOÛT

MERCREDI

Salade de riz **BIO**
Steak haché au jus
Poêlée bretonne
Saint Morêt
Barre bretonne



Salade de tomates au basilic
Rôti de porc sauce curry
Epinards **BIO** à la crème
Fromage blanc nature
Gâteau du chef à la fleur d'oranger



Taboulé
Sauté de porc IGP au jus (BFC)
Haricots verts **BIO** persillés
Fromage mystère
Compote de pommes du chef et son aliment mystère



SEMAINE DU GOÛT

JEUDI

Salade iceberg
Saucisse fumée
Aligot
Yaourt **BIO** d'Adelle
Fruit de saison



Concombre HVE sauce bulgare
Boulettes de boeuf sauce tomate
Flageolets à l'ail
Bûche du pilat
Fruit de saison



Céleri râpé frais rémoulade
Filet de poisson sauce corail
Petits pois
Yaourt mystère
Gâteau chocolat et son aliment mystère



SEMAINE DU GOÛT

VENDREDI

Chou blanc **BIO** vinaigrette
Filet de colin MSC à la normande
Boulghour **BIO**
Bûchette mélangée
Compote de pommes et speculoos



Salade de pâtes **BIO**
Omelette nature
Haricots verts **BIO** persillés
Petit suisse aromatisé
Fruit de saison



Potage de légumes et son aliment mystère
Gratin de pâtes béchamel mystère du chef
Mimolette
Flan vanille



SEMAINE DU GOÛT

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
- 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 !

