

MENUS '4 SAISONS' | DU 2 MARS 2026 AU 29 MARS 2026 |

Menu standard 5C Egalim - Déjeuner

Du 02 mars au 08 mars

Du 09 mars au 15 mars

Du 16 mars au 22 mars

Du 23 mars au 29 mars

LUNDI

Soupe de légumes frais HVE
Gratin savoyard coquillettes **BIO** et poireaux
Petit suisse sucré
Fruits **BIO** de saison

Salade de pommes de terre
Picoussel sauce tomate
Haricots verts **BIO** persillés
Vache qui rit **BIO**
Fruits **BIO** de saison

Salade de lentilles **BIO** de Côte d'Or
Boeuf bourguignon frais HVE
Carottes **BIO** de la légumerie de Dijon
Yaourt **BIO** d'Adelle
Margotine lemon curd (Mistral)

Macédoine mayonnaise
Quenelle sauce aurore
Carottes **BIO** persillées
Tartare nature
Flan chocolat

INNOVATION

VÉGÉTARIEN

VÉGÉTARIEN

MARDI

Salade iceberg
Filet de poisson pané et citron
Purée de courges
Chanteneige **BIO**
Compote pomme framboise

Carottes râpées **BIO** de la légumerie de Dijon
Rôti de porc sauce charcutière
Epinards branches à la crème
Tomme des Pyrénées
Barre bretonne

Salade iceberg
Beignets de calamars sauce tartare
Pommes vapeur **BIO**
Fromage blanc aromatisé
Fruit

Céleri râpé frais **BIO** sauce cocktail
Steak haché au jus
Gratin de poireaux frais et pommes de terre
Tomme blanche
Fruits **BIO** de saison

MERCREDI

Boulghour en salade
Paupiette de veau sauce forestière
Carottes vichy
Camembert **BIO**
Gâteau du chef au citron

Betteraves **BIO** en salade
Boulettes de boeuf sauce tomate
Torti **BIO**
Fromage blanc **BIO** d'Adèle
Fruit

Salade de riz
Saucisse de Strasbourg
Gratin de brocolis **BIO**
Fromage fondu le carré
Milkshake "100% Côte d'or" du chef à la fraise

Salade de blé à l'orientale
Rôti de volaille à la moutarde Fallot
Choux fleurs persillés
Meule du Jura de la maison Benoit (39)
Compote de pommes citron du chef

JEUDI

Betteraves vinaigrette
Saucisse de Strasbourg
Pommes de terre sautées
Cancoillotte nature IGP
Crème au chocolat

Pâté de foie
Filet de colin sauce citron
Petits pois
Moelleux d'Arinthe
Compote de Pommes **BIO**

Soupe de légumes frais HVE
Pennes à la bolognaise
Emmental râpé
Cake d'anniversaire du chef au yaourt

Duo de choux **BIO**
Kjottkaker (boulettes de viandes) sauce aux aïelles
Pommes vapeur
Petit suisse aromatisé
Gâteau à la rhubarbe et aux amandes

RETOUR DU SOLEIL

VENDREDI

Salade coleslaw
Sauté de boeuf frais HVE à la provençale
Semoule **BIO**
Yaourt **BIO** d'Adelle
Fruit

Salade Mexicaine (haricots blanc et rouges, maïs)
Emincé de volaille à la mexicaine et sa galette
Riz créole
Gouda
Crème au caramel

TEX MEX

Salade chinoise (chou blanc, soja, tomate)
Légumes couscous et pois chiches
Semoule **BIO**
Comté de la maison Benoit (39)
Fruit

VÉGÉTARIEN

Pâté de campagne *
Filet de Colin Sauce Crabe
Riz créole
Fromage blanc **BIO** d'Adèle
Fruit

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



Ingédients :

- 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 30 MARS 2026 AU 5 AVRIL 2026 |

Menu standard 5C Egalim - Déjeuner

Du 30 mars au 05 avr.

LUNDI

Radis et beurre
Colombo de volaille
Frites
Vache picon
Compote de Pommes **BIO**



MARDI

Carottes râpées **BIO**
Cordon bleu
Flageolets persillés
Saint paulin
Fruits **BIO** de saison



MERCREDI

Friand au fromage
Filet de colin sauce curry
Epinards branches à la crème
Yaourt **BIO** d'Adelle
Madeleine longues pur beurre "Mistral"



JEUDI

Salade de pois chiches marocaine
Sauté de porc IGP aux olives (BFC)
Haricots verts **BIO** à l'ail
Emmental
Compote pomme menthe du chef



VENDREDI

Betteraves vinaigrette
Macaronis sauce fromagère (Mac and Cheese)
Sauce fromagère (cheddar)
Gâteau tout chocolat et oeuf en chocolat
Fruit de saison



PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS

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
- Épices 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 !

