

MENUS '4 SAISONS' | DU 20 AVRIL 2026 AU 17 MAI 2026 |

Menu standard 5C Egalim - Déjeuner

	Du 20 avr. au 26 avr.	Du 27 avr. au 03 mai	Du 04 mai au 10 mai	Du 11 mai au 17 mai
LUNDI	Salade de haricots verts Tortellinis ricotta sauce tomate Yaourt aromatisé Beignet aux pommes VÉGÉTARIEN	Salami et cornichon Macaronis BIO à la bolognaise Emmental râpé Fruits BIO de saison	Salade de perles Boulettes de boeuf sauce indienne Haricots verts persillés Chanteneige BIO Flan vanille nappé caramel	Macédoine mayonnaise Filet de poisson sauce crème Riz créole P'tit cottentin ail et fines herbes Margotine noisette cacao "Mistral"
MARDI	Taboulé Cordon bleu Carottes fraîches BIO persillées Edam Fruits BIO de saison	Salade iceberg Saucisse fumée Lentilles mijotées aux oignons Bûche du pilat Compote de pommes BIO	Salade de tomates fraîches aux échalotes Jambon blanc Purée de pommes de terre Petit suisse sucré Fruit	Taboulé BIO Pavé fromager Ratatouille Yaourt nature Fruits BIO de saison VÉGÉTARIEN
MERCREDI	Betteraves BIO en salade Sauté de boeuf frais HVE à la provençale Riz BIO Camembert Flan chocolat	Carottes râpées BIO de la légumerie de Dijon Filet de colin sauce échalote Courgettes sautées à la vache qui rit Petit suisse BIO aromatisé Tarte normande du chef	Dips de carottes sauce fromage blanc Colombo de volaille Riz BIO Meule du Jura de la maison Benoit (39) Fruits BIO de saison	Concombres frais BIO ciboulette Rôti de porc sauce barbecue Salade de pâtes BIO au pistou (tomate, maïs, basilic) Brie Compote de pommes et speculoos REPAS FROID
JEUDI	Cake du chef tomate mozzarella Filet de colin sauce citron Epinards BIO à la crème Fromage blanc nature Fruits BIO de saison	Radis et beurre Omelette BIO Semoule BIO sauce tomate Yaourt nature Fruit VÉGÉTARIEN	Salade croquante (concombre et poivron) Picoussel sauce tomate Boulghour Emmental Eclair au chocolat VÉGÉTARIEN	
VENDREDI	Céleri BIO sauce cocktail de la légumerie de Dijon Aiguillettes de poulet sauce curry Pommes boulangères Cancoillotte nature IGP Compote pomme framboise			

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 !



MENUS '4 SAISONS' | DU 18 MAI 2026 AU 14 JUIN 2026 |

Menu standard 5C Egalim - Déjeuner

Du 18 mai au 24 mai

Du 25 mai au 31 mai

Du 01 juin au 07 juin

Du 08 juin au 14 juin

LUNDI

Club fromager
Chips
Fromage frais fondu croclait
Compote pomme pêche
Madeleine longues pur beurre "Mistral"

REPAS FROID

Oeuf dur mayonnaise
Quenelle sauce aurore
Carottes BIO de la légumerie de Dijon
Brie
Fruits BIO de saison

VÉGÉTARIEN

Concombre à la ciboulette
Chipolatas au jus
Purée de pommes de terre
Moelleux d'Arintnod
Compote de pommes BIO

MARDI

Salade iceberg
Chipolatas au jus
Torti BIO
Comté de la maison Benoit (39)
Fruits BIO de saison

Boulghour en salade
Moussaka
Fromage fondu le carré
Compote pomme abricot

Courgettes râpée et dès de tomates
Macaronis BIO à la carbonara
Emmental râpé
Salade de fruits à la fleur d'oranger

Salade de blé à l'orientale
Filet de colin sauce échalote
Ratatouille
P'tit cottentin nature
Fruit

MERCREDI

Salade de tomates au basilic
Omelette aux herbes du chef
Pommes de terre rissolées
Saint paulin
Compote pomme fraise

VÉGÉTARIEN

Radis et beurre
Rôti de volaille à la moutarde Fallot
Petits pois BIO au jus
Bûche du pilat
Crème dessert BIO vanille d'Adelle

Carottes râpées BIO de la légumerie de Dijon
Sauté de porc IGP façon marengo
Semoule
Tomme blanche
Compote de poires

Taboulé BIO
Omelette au coulis de tomate
Courgettes sautées à la vache qui rit
Saint paulin
Compote de pommes et speculoos

VÉGÉTARIEN

JEUDI

Pâté de campagne *
Filet de poisson sauce curry
Epinards hachés et croûtons
Vache qui rit
Crème dessert BIO chocolat d'Adelle

Salade de tomates fraîches aux échalotes
Tortellini ricotta épinards sauce verte
Fromage blanc BIO d'Adèle
Fruits BIO de saison

VÉGÉTARIEN

Pastèque
Rillettes de thon du chef
Salade de pommes de terre
Madeleine poire chocolat (Mistral)
Milkshake "100% Côte d'or" du chef à la fraise

REPAS FROID

Betteraves vinaigrette
Chili végétarien
Riz pour le chili
Saint Nectaire
Fruits BIO de saison

VÉGÉTARIEN

VENDREDI

Salade de pâtes BIO
Sauté de boeuf frais HVE à la tomate
Courgettes fraîches à la mozzarella
Crème anglaise
Brownies d'anniversaire du chef

Salade iceberg
Cheesburger
Frites
Yaourt aromatisé
Cookies du chef

AMERICAIN

Salade de lentilles BIO de Côte d'Or
Emincé de volaille sauce forestière
Haricots verts persillés
Petit suisse BIO aromatisé
Clafoutis du chef aux fruits

Melon
Roti de volaille froid et sauce cocktail
Salade de pâtes BIO (accompagnement)
Petit suisse sucré
Cake d'anniversaire du chef tout choco!

REPAS FROID

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 15 JUIN 2026 AU 5 JUILLET 2026 |

Menu standard 5C Egalim - Déjeuner

	Du 15 juin au 21 juin	Du 22 juin au 28 juin	Du 29 juin au 05 juil.
LUNDI	Salade de riz BIO Boulettes d'agneau sauce tomate Petits pois et carottes Fromage blanc BIO d'Adèle Fruit	Salade de tomates au basilic Œuf dur mayonnaise Salade de pépinettes au pistou Bûchette mélangée Fruits BIO de saison	Salade iceberg Tarte à la tomate chèvre basilic du chef Accompagnement salade (maïs, croûtons et tomate) Yaourt BIO d'Adèle Madeleine longues pur beurre "Mistral"
MARDI	Pastèque Sauté de volaille au paprika Lentilles mijotées aux oignons Chanteneige BIO Flan vanille nappé caramel	Salade iceberg Moules à la crème Frites Moelleux d'Arinthon Compote pomme cassis	Betteraves en salade Steak haché au jus Gratin d'aubergines fraîches et pommes de terre Tomme grise d'Auvergne Compote
MERCREDI	Salade de pommes de terre Filet de poisson sauce curry Courgettes à la provençale Camembert Fruit	Melon Macaronis BIO à la bolognaise Emmental râpé Margotine lemon curd (Mistral)	Concombres frais BIO ciboulette Filet de poisson aux épices tandoori Boulghour BIO Brie Flan chocolat
JEUDI	Salade iceberg Cake du chef tomate mozzarella (plat complet) Accompagnement salade (maïs, croûtons et tomate) Cancoillotte nature IGP Crème à la vanille	Radis à croquer sauce fromage blanc ciboulette Crique au cantal Carottes BIO de la légumerie de Dijon Petit suisse BIO aromatisé Ananas frais	Macédoine mayonnaise Raviolis Fromage blanc sucré Gâteau basque
VENDREDI	Concombre à la ciboulette Jambon blanc Coquillettes Emmental BIO Tarte au flan	Salade marocaine (concombre, tomate, cumin, coriandre) Poulet citron confit et olives Riz BIO Fromage blanc nature Gâteau à l'orange et cannelle	Tomate à la croque Hot dog Chips Milkshake "100% Côte d'or" du chef à la vanille Fruit 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
- 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 !



PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS