

MENUS '4 SAISONS' | DU 9 FÉVRIER 2026 AU 22 FÉVRIER 2026 |

Menu standard 5C Egalim - Déjeuner

Du 09 févr. au 15 févr.

Du 16 févr. au 22 févr.

LUNDI

Salade de haricots verts **BIO**
Sauté de volaille aux olives
Semoule **BIO**
Vache picon
Flan vanille



Betteraves **BIO** en salade
Chili végétarien
Riz **BIO**
Moelleux d'Arinthe
Fruits **BIO** de saison



VÉGÉTARIEN

MARDI

Salade verte fraîche
Assortiment de charcuteries*
Pommes vapeur
Fromage à raclette
Fruits **BIO** de saison



Taboulé **BIO**
Filet de lieu sauce ciboulette
Carottes **BIO** persillées
P'tit cottenin ail et fines herbes
Beignet au chocolat



RACLETTE

MERCREDI

Salade de riz **BIO**
Nugget's de volaille
Petits pois et carottes
Bûchette mélangée
Ananas à la cannelle



Velouté de légumes **BIO**
Hachis parmentier du chef
Yaourt nature **BIO**
Compote pomme menthe du chef



JEUDI

Velouté de légumes du chef
Tortellinis ricotta sauce tomate
Yaourt **BIO** d'Adelle
Compote poires caramel du chef



Chou blanc **BIO** vinaigrette
Saucisse de Strasbourg
Boulghour **BIO** sauce tomate
Camembert
Flan vanille nappé caramel



VÉGÉTARIEN

VENDREDI

Salade de lentilles vinaigrette échalotes
Filet de colin sauce curry
Purée de courges
Cancoillotte nature IGP
Tarte grillée aux pommes



Pizza au fromage du chef
Rôti de Volaille à la Crème
Haricots verts persillés
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



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 !



PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS