

MENUS '4 SAISONS' | DU 23 FÉVRIER 2026 AU 22 MARS 2026 |

Menu standard 5C Egalim - Déjeuner

Du 23 fevr. au 01 mars

Du 02 mars au 08 mars

Du 09 mars au 15 mars

Du 16 mars au 22 mars

LUNDI

Salade iceberg
Lasagnes bolognaise
Bûchette mélangée
Fruit

Soupe de légumes frais HVE
Gratin savoyard coquillettes BIO et poireaux
Brie
Fruits BIO de saison

INNOVATION

Salade de pommes de terre
Picoussel sauce tomate
Haricots verts BIO persillés
Chanteneige 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)

VÉGÉTARIEN

MARDI

Salade de pomme de terre BIO
Omelette BIO du chef
Harcots verts BIO persillés
Yaourt nature
Fruit

VÉGÉTARIEN

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

INNOVATION

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



MERCREDI

Soupe de légumes frais HVE
Macaroni à la carbonara et râpé
Emmental râpé
Flan vanille

INNOVATION

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

INNOVATION

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
Compote de poires



JEUDI

Chou blanc savoyard
Filet de colin sauce tomate
Riz BIO
Petit suisse BIO aromatisé
Compote pommes caramel du chef

INNOVATION

Betteraves vinaigrette
Saucisse de Strasbourg
Pommes pins
Cancoillotte nature IGP
Fruit

INNOVATION

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

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



VENDREDI

Carottes râpées BIO
Cordon bleu
Petits pois
Crème anglaise
Brownies d'anniversaire du chef

INNOVATION

Salade coleslaw
Sauté de boeuf frais HVE à la provencale
Sémoule BIO
Yaourt BIO d'Adelle
Crème au chocolat

INNOVATION

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

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



VÉGÉTARIEN

RECETTE ANTI-GASPL'

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 !



PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU

 LOCAL

 DU CHEF

 LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS

MENUS '4 SAISONS' | DU 23 MARS 2026 AU 5 AVRIL 2026 |

Menu standard 5C Egalim - Déjeuner

Du 23 mars au 29 mars

Du 30 mars au 05 avr.

LUNDI

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

 VÉGÉTARIEN

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



MARDI

Céleri râpé frais BIO sauce cocktail
Sauté de porc IGP aux olives (BFC)
Gratin de poireaux frais et pommes de terre
Tomme blanche
Fruits BIO de saison



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



MERCREDI

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



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



JEUDI

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

 RETOUR DU SOLEIL

Salade de pois chiches marocaine
Steak haché au jus
Haricots verts BIO à l'ail
Emmental
Compote pomme menthe du chef



VENDREDI

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



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



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)

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



Ingédients :

- 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 !

