

MENUS '4 SAISONS' | DU 6 AVRIL 2026 AU 19 AVRIL 2026 |

Menu standard 5C Egalim - Déjeuner

Du 06 avr. au 12 avr.

Du 13 avr. au 19 avr.

LUNDI

Macédoine mayonnaise
Macaronis **BIO** à la carbonara
Emmental râpé
Compote pomme banane



MARDI

Salade de riz **BIO**
Boulettes de boeuf sauce tomate
Fondue de poireaux
Vache qui rit
Flan vanille



Friand au fromage
Oeufs durs à la florentine
Yaourt **BIO** d'Adelle
Margotine noisette cacao "Mistral"



VÉGÉTARIEN

MERCREDI

Salade iceberg
Tortellini ricotta épinards
Fromage blanc nature
Beignet au chocolat

VÉGÉTARIEN

Radis à croquer sauce fromage blanc ciboulette
Nugget's de volaille
Frites et ketchup
Comté de la maison Benoit (39)
Fruits **BIO** de saison



JEUDI

Salade coleslaw **BIO**
Rôti de volaille à la moutarde
Semoule **BIO**
Camembert **BIO**
Compote pomme pêche



Céleri rémoulade
Chipolatas au jus
Petits pois
Crème anglaise
Brownies du chef



VENDREDI

Salade de boulghour **BIO**
Omelette aux herbes du chef
Carottes **BIO** de la légumerie de Dijon
Petit suisse aromatisé
Fruit



Taboulé
Emincé de volaille à la crème
Haricots verts persillés
Gouda
Fruit



VÉGÉTARIEN

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