



BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !



MENUS '4 SAISONS' | DU 04 AOÛT 2025 AU 31 AOÛT 2025

Orange - Déjeuner

Du 04 août au 10 août

Du 11 août au 17 août

Du 18 août au 24 août

Du 25 août au 31 août

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Sauté de bœuf sauce indienne Purée de pommes de terre BIO Petit Moule Nature Fruit de saison</p> <p>Melon Poulet caraïbes Riz safrané BIO Yaourt nature BIO</p> <p>Taboulé BIO du chef Aiguillettes de poulet au romarin Chou fleur à la béchamel Fruit de saison</p> <p>Tomate Cube de poisson sauce basquaise Haricots blancs au jus Petit suisse BIO aromatisé</p>	<p>Tomates en salade Penne à la carbonara Yaourt nature BIO</p> <p>Salade de pâtes BIO Sauté de porc au Jus Ratatouille du chef Fruit de saison</p> <p>Betteraves BIO en salade Lasagnes bolognaises Yaourt nature</p> <p>Crêpe au fromage Roast Gammon (Jambon grillé) Epinards hachés BIO Fruit de saison</p>	<p>Accras de poisson Colombo de volaille Julienne de légumes Petit suisse BIO aromatisé</p> <p>Poisson pané Carottes sautées aux oignons Petit suisse BIO aromatisé Gâteau du chef au yaourt</p> <p>Pastèque Quiche lorraine Salade de lentilles Flan chocolat</p> <p>Taboulé BIO du chef Quenelles sauce blanche Choux fleurs persillés Flan vanille</p>	<p>Paupiette de veau sauce forestière Haricots beurre persillés Bûche du pilât Gâteau du chef framboise et speculoos</p> <p>Tortellini aux épinards Emmental BIO Fruit de saison</p> <p>Cake aux carottes du chef Calamars à la romaine Haricots verts BIO persillés Fruit de saison</p>	<p>Taboulé Pizza au fromage Aubergines à la tomate Crème au caramel</p> <p>Salade verte fraîche Pavé fromager Frites Ketchup Donuts</p>

PRACTIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)

AMERICAIN

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS *



CHIPS D'ÉPILUCHURES
DE LÉGUMES

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 :

- Ingédients :**
- Épiluchures de légumes
 - Huile d'olive
 - Epices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
 - Sel

- Préparation :**
- Rincer les épiluchures
 - Ajouter l'assaisonnement
 - Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout
 - Enfourner 15 min à 200°C

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !

