



BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !

MENUS '4 SAISONS' | DU 16 JUIN 2025 AU 06 JUILLET 2025 |

Orange - Déjeuner

Du 16 juin au 22 juin | Du 23 juin au 29 juin | Du 30 juin au 06 juil.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon jaune Nuggets de volaille Pommes boulangères Crème au Praliné	Sauisson à l'ail et cornichons Filet de poisson meunière Aubergines fraîches et pommes de terre provençale Fruits BIO de saison	Concombre vinaigrette Boulettes de bœuf au jus Purée de patate douce Yaourt nature BIO	Chakalaka (h.blanc BIO, pois chiches BIO, légumes) Riz BIO Saint nectaire AOP Fruit de saison	Carottes râpées BIO Rôti de volaille froid ketchup Salade de pâtes Gâteau aux pépites de chocolat du chef
Taboulé BIO du chef Chipolatas au jus Petits pois et carottes au jus Yaourt de la ferme du Chambon	Pastèque Dahl de lentilles BIO et pois carrés BIO Carottes et crèmes de coco Tartare ail et fines herbes	Salade de pâtes tricolores Sauté de volaille au paprika Tagliatelles de courgettes fraîches Fruits BIO de saison	Salade verte fraîche Thon mayonnaise Pommes de terre en salade Crème dessert	Concombre râpé vinaigrette Raviois au saumon Clafoutis du chef aux cerises
Moules à la crème Frites Carré du Trièves BIO Compote	Salade de pois chiches BIO à la marocaine Quiche lorraine Haricots verts Fruit de saison	Melon jaune Cordon bleu Pâtes BIO Carré frais	Betteraves en salade Nuggets végétal Carottes fraîches BIO persillées Donuts	Pique-nique de fin d'année Sandwich pêcheur au pain sésame Chips Petit filou tube Fruit à croquer

EXPRESSION CERISE | VACANCES

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU

LOCAL

DU CHEF

LABELS (EGALIM)

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'ÉPILUCHURES DE LÉGUMES

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 !

Ingédients :

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