



BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !



MENUS '4 SAISONS' | DU 19 MAI 2025 AU 15 JUIN 2025 |

Orange - Déjeuner

Du 19 mai au 25 mai

Du 26 mai au 01 juin

Du 02 juin au 08 juin

Du 09 juin au 15 juin

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDEDI
<p>Tomates fraîches BIO rondelle</p> <p>Rissolotte de veau</p> <p>Epinards hachés à la crème</p> <p>Flan vanille</p> <p>B B B B</p>	<p>Céleri râpé frais remoulade</p> <p>Filet de poisson sauce ensoleillée</p> <p>Semoule BIO</p> <p>Fromage blanc (ferme du Chambon)</p> <p>B B B B B B</p>	<p>Chiffonnade de rosette</p> <p>Chickenwings</p> <p>Coquillettes BIO</p> <p>Purée pomme fraise</p> <p>B B B B</p>	<p>Quenelles BIO à la sauce tomate</p> <p>Courgettes fraîches à la béchamel</p> <p>Cantal</p> <p>Fruit de saison</p> <p>B B B B B B</p>	<p>Coleslaw BIO du chef</p> <p>Cheesburger</p> <p>Frites</p> <p>Brownies du chef</p> <p>B B B B B B</p>
<p>Boulettes d'agneau sauce tomate</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Verchicors BIO</p> <p>Beignet aux pommes</p> <p>B B B B</p>	<p>Salade de lentilles BIO</p> <p>Crique au cantal</p> <p>Piperade</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>B B B B B B</p>	<p>Salade iceberg</p> <p>Chipolatas au jus</p> <p>Purée de pommes de terre BIO</p> <p>Gâteau du chef framboise et speculoos</p> <p>B B B B B B</p>	<p>Calamars à la romaine</p> <p>Petits pois au jus</p> <p>Yaourt de la ferme du Chambon</p> <p>Cake au daim du chef</p> <p>B B B B B B</p>	<p>Chili sin carne</p> <p>Riz BIO</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit de saison</p> <p>B B B B B B</p>
<p>Carottes râpées BIO</p> <p>Brandade de poisson</p> <p>Yaourt BIO à la vanille</p> <p>B B B B</p>	<p>Radis beurre</p> <p>Escalope viennoise</p> <p>Pommes paillasson</p> <p>Flan chocolat</p> <p>B B B B B B</p>	<p>Terrine de campagne</p> <p>Aiguillettes de poulet au thym</p> <p>Carottes fraîches aux petits oignons</p> <p>Petit suisse BIO aromatisé</p> <p>B B B B B B</p>	<p>Pastèque</p> <p>Lasagnes bolognaise</p> <p>Crème chocolat (ferme du Chambon)</p> <p>B B B B B B</p>	<p>Taboulé BIO du chef</p> <p>Filet de poisson sauce tomate basilic</p> <p>Ratatouille du chef</p> <p>Fruit de saison</p> <p>B B B B B B</p>
<p>Gaspacho</p> <p>Tarte au fromage fraîche</p> <p>Pommes de terre en salade</p> <p>Fromage blanc (ferme du Chambon)</p> <p>B B B B B B</p>	<p>Carry de porc</p> <p>Epinards hachés à la crème</p> <p>Verchicors BIO</p> <p>Barre bretonne</p> <p>B B B B B B</p>	<p>Carry de porc</p> <p>Epinards hachés à la crème</p> <p>Verchicors BIO</p> <p>Barre bretonne</p> <p>B B B B B B</p>	<p>Pastèque</p> <p>Lasagnes bolognaise</p> <p>Crème chocolat (ferme du Chambon)</p> <p>B B B B B B</p>	<p>Taboulé BIO du chef</p> <p>Filet de poisson sauce tomate basilic</p> <p>Ratatouille du chef</p> <p>Fruit de saison</p> <p>B B B B B B</p>

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 !

TOM de tomates d'aliments sont jetés par an. Pour limiter ce gaspillage, voici une idée de recette à faire chez vous :

CHIPS D'ÉPILUCHURES DE LÉGUMES



Ingrédients :

- Epiluchures de légumes
- Huile d'olive
- Épices 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 !

