



MENUS '4 SAISONS' | DU 29 AVRIL 2024 AU 26 MAI 2024 |

Menu grands 4C Egalim - Déjeuner

Du 29 avr au 05 mai

Du 06 mai au 12 mai.

Du 13 mai au 19 mai

Du 20 mai au 26 mai

LUNDI

Tortellini ricotta épinards sauce verte Fromage fondu le carré Fruit **BIO** de saison

Filet de hoki sauce citron
Julienne de légumes
Emmental
Fruit **BIO** de saison

Petit pot CR (PG)
Accompagnement petit pot (crèche)
Fromage fondu le carré
Fruit de saison

MARDI

Salade de tomates **BIO**
Emincé de volaille à la moutarde de Fallot
Lentilles mijotées aux oignons
Bûche du pilat

Jambon blanc
Purée de pommes de terre
Petit suisse nature
Fruit de saison

Quenelles sauce aurore
Ratatouille du chef
Cantal AOP
Fruit **BIO** de saison

Rigolo au fromage
Haricots verts persillés
Yaourt nature
Fruit **BIO** de saison

MERCREDI

Sauté de boeuf VBF aux 4 épices
Semoule **BIO**
Camembert
Compote de pommes du chef à la cannelle

Filet de poisson sauce crème
Coquillettes **BIO**
Coulommiers
Purée pomme fraise

Carottes râpées **BIO**
Sauté de boeuf à la provençale
Semoule
Saint paulin

JEUDI

Omelette **BIO**
Poêlée de courgettes fraîches persillées
Yaourt aromatisé
Compote pommes abricot vanille du chef

Salade de haricots verts
Lasagnes bolognaise
Petit suisse **BIO**

Boullghour en salade
Filet de colin sauce citron
Epinards **BIO** à la crème
Saint nectaïre AOP

VENDREDI

Céleri sauce fromage blanc
Jambon blanc
Purée de pommes de terre
Philadelphia

Colombo de volaille
Courgettes fraîches à la provençale
Petit suisse nature
Compote pomme lactée du chef

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 :

- 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 !





MENUS '4 SAISONS' | DU 27 MAI 2024 AU 23 JUIN 2024 |

Menu grands 4C Egalim - Déjeuner

Du 27 mai au 02 juin

Du 03 juin au 09 juin

Du 10 juin au 16 juin

Du 17 juin au 23 juin

LUNDI

Macédoine vinaigrette
Jambon blanc
Purée de pommes de terre
Gouda



Estouffade de boeuf à la niçoise
Semoule **BIO**
Canoillotte nature IGP
Compote pomme framboise



Melon
Poulet au thym et citron
Blé
Fromage fondu le carré



Steack haché au jus
Petits pois et carottes au jus
Yaourt nature
Fruit de saison



MARDI

Radis et beurre
Boulettes de boeuf sauce indienne
Torti **BIO**
Tomme blanche



Jambon blanc
Salade de pommes de terre
Yaourt nature **BIO**
Fruit de saison



Tomate Croc'sel
Filet de hoki sauce échalote
Gratin d'aubergines fraîche et pommes de terre
Saint paulin **BIO**



Pastèque
Quenelle sauce aurore
Coquillettes
Chanteneige **BIO**



MERCREDI

Aiguillettes de poulet au thym
Carottes fraîches aux petits oignons
Bûche du pilat
Fruit **BIO** de saison



Carottes râpées **BIO**
Carry de porc *
Epinards hachés à la crème
Petit suisse sucré



Quenelles **BIO** en Gratin
Semoule **BIO**
Morbier
Compote pommes cassis du chef



Salade de pommes de terre
Sauté de volaille au paprika
Courgettes fraîches à la béchamel
Camembert



JEUDI

Salade de pommes de terre
Filet de hoki sauce julienne
Haricots verts **BIO** à l'ail
Tartare ail et fines herbes



Pastèque
Macaroni **BIO** à la bolognaise
Fromage blanc sucré



Boulettes de boeuf sauce tomate
Riz créole
Saint nectaïre AOP
Fruit **BIO** de saison



Salade de tomates
Rôti de Porc Froid
Salade niçoise
Petit suisse sucré



VENDREDI

Salade de tomates **BIO**
Chili végétarien Riz **BIO**
Fromage blanc **BIO** d'Adèle



Filet de colin sauce curry
Ratatouille du chef
Tartare nature
Fruit de saison



Rôti de dinde au jus (cuit)
Boulghour
Fromage blanc **BIO** d'Adèle
Compote pomme poire maison



Chipolatas au jus
Riz créole
Emmental **BIO**
Compote de pommes citron du chef



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 :

- 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 !





MENUS '4 SAISONS' | DU 24 JUIN 2024 AU 07 JUILLET 2024 |

Menu grands 4C Egalim - Déjeuner

Du 24 juin au 30 juin

Du 01 juil. au 07 juil.

LUNDI

Aiguillettes de poulet sauce curry
Ratatouille du chef
Fourme d'Ambert AOP
Fruit **BIO** de saison

Jambon blanc
Salade de haricots verts
Yaourt nature
Fruit de saison

MARDI

Radis et beurre
Omelette aux fines herbes
Pommes de terre au bouillon
Vache qui rit **BIO**

Sauté de bœuf VBF aux 4 épices
Lentilles mijotées aux oignons
Tomme grise d'Auvergne
Compote de pommes ST

MERCREDI

Macaroni **BIO** à la carbonara
Yaourt aux fruits
Compote de pommes vanille du chef

Filet de colin sauce oseille
Purée de pommes de terre
Brie
Fruit de saison

JEUDI

Blanquette de poisson
Riz **BIO**
Petit suisse sucré
Ananas frais

Raviolis ST
Petit suisse **BIO**
Compote pomme lactée du chef

VENDREDI

Betteraves en salade ST
Sauté de veau au jus
Carottes vichy
Yaourt nature **BIO**

Tomate Croc'sel
Aiguillettes de poulet au romarin
Boulghour
Fromage blanc nature

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 :

- 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 !

