



**BIEN MANGER** en restauration collective

**C'est possible !**



**MENUS 4 SAISONS | DU 22 AVRIL 2024 AU 19 MAI 2024**

Menu standard 2BIO - Déjeuner

Du 22 avr. au 28 avr.

Du 29 avr. au 05 mai

Du 06 mai au 12 mai

Du 13 mai au 19 mai

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Omelette du chef Purée de panais Lou mirabel Fruit BIO de saison</p> <p>1 2 3 4 1 2 3 4 1 2 3 4 1 2 3 4</p> <p>Salade de pâtes BIO Rigolo au fromage Choux fleurs persillés Fruit BIO de saison</p> <p>1 2 3 4 1 2 3 4 1 2 3 4 1 2 3 4</p> <p>Macédoine mayonnaise Jambon blanc Purée de pommes de terre Crème au Caramel</p> <p>1 2 3 4 1 2 3 4 1 2 3 4 1 2 3 4</p> <p>Salade de Choux BIO Torrellini épinards sauce tomate et râpé Fruit BIO de saison</p> <p>1 2 3 4 1 2 3 4 1 2 3 4</p>	<p>Aiguillettes de poulet au thym Poêlée provençale Yaourt nature BIO Gâteau aux amandes et coco</p> <p>1 2 3 4 1 2 3 4 1 2 3 4 1 2 3 4</p> <p>Chipolatas * Lentilles BIO Saint paulin BIO Compote de poires BIO</p> <p>1 2 3 4 1 2 3 4 1 2 3 4 1 2 3 4</p> <p>Salade de quinoa Boulettes de boeuf au jus Haricots verts BIO persillés Fruit BIO de saison</p> <p>1 2 3 4 1 2 3 4 1 2 3 4 1 2 3 4</p> <p>Taboulé BIO du chef Rôti de porc au jus Légumes façon wok Flan vanille nappé caramel</p> <p>1 2 3 4 1 2 3 4 1 2 3 4 1 2 3 4</p>	<p>Betteraves BIO en salade Sauté de boeuf au jus Semoule BIO Flan chocolat</p> <p>1 2 3 4 1 2 3 4 1 2 3 4 1 2 3 4</p> <p></p> <p></p> <p></p> <p></p> <p>Rôti de boeuf au jus Coquillettes BIO Coulommiers BIO Compote pomme fraise</p> <p>1 2 3 4 1 2 3 4 1 2 3 4 1 2 3 4</p>	<p>Céleri râpé frais BIO sauce cocktail Filet de colin à la crème Coquillettes Fruit BIO de saison</p> <p>1 2 3 4 1 2 3 4 1 2 3 4 1 2 3 4</p> <p>Sauté de boeuf VBF aux 4 épices Pommes vapeur Camembert BIO Crème à la vanille</p> <p>1 2 3 4 1 2 3 4 1 2 3 4 1 2 3 4</p> <p>Salade verte BIO Fishburger Potatoes Brownies du chef</p> <p>1 2 3 4 1 2 3 4 1 2 3 4 1 2 3 4</p>	<p>Salade de blé à l'orientale Cordon bleu Carottes BIO persillées Compote de pommes BIO</p> <p>1 2 3 4 1 2 3 4 1 2 3 4 1 2 3 4</p> <p>Salade de tomates BIO Filet de colin meunière Courgettes basquaises Eclair au chocolat</p> <p>1 2 3 4 1 2 3 4 1 2 3 4 1 2 3 4</p> <p>Crêpe au fromage Sauté de volaille aux herbes Ratatouille du chef Fruit BIO de saison</p> <p>1 2 3 4 1 2 3 4 1 2 3 4 1 2 3 4</p>

**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**



**Ingédients :**

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

**Préparation :**

- Rincer les epiluchures
- 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



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS \*



**BIEN MANGER** en restauration collective

**C'est possible !**



**MENUS '4 SAISONS' | DU 20 MAI 2024 AU 16 JUIN 2024 |**

Menu standard 2BIO - Déjeuner

Du 20 mai au 26 mai

Du 27 mai au 02 juin

Du 03 juin au 09 juin

Du 10 juin au 16 juin

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Filet de colin sauce oseille Purée de pommes de terre Gouda Compote pomme fraise</p> <p>Tomate en salade Filet de colin aux herbes de provence Semoule <b>BIO</b> Glace petit pot</p> <p>Melion Paupiette de veau au jus Blé aux petits légumes Crème pralinée</p>	<p>Salade de pâtes <b>BIO</b> Calamars à la romaine et citron Haricots verts persillés Yaourt nature <b>BIO</b></p> <p>Lentille <b>BIO</b> en salade Boulettes de boeuf sauce indienne Beignets de saisisifs Fruit <b>BIO</b> de saison</p> <p>Pastèque Œuf dur Salade de pâtes Compote pomme framboise</p> <p>Tomate Croc sel Poisson pané et citron Gratin d'aubergines fraîche et pommes de terre Fruit <b>BIO</b> de saison</p>	<p>Concombre <b>BIO</b> en salade Sauté de boeuf à la provençale Pommes de terre sautées Compote pommes abricots</p> <p>Aiguillettes de poulet au thym Carottes sautées aux oignons Tomme des Pyrénées Gâteau du chef aux pommes</p> <p>Carottes râpées <b>BIO</b> Carré de porc * Poêlée gourmande (pommes de terre, courgettes et pois gourmands) Tarte au flan</p> <p>Sauté de volaille à la provençale Semoule <b>BIO</b> Saint paulin <b>BIO</b> Compote de pommes <b>BIO</b></p>	<p>Pois chiches aux légumes de couscous Semoule <b>BIO</b> Tomme blanche Glace bâtonnet</p> <p>Salade de tomates <b>BIO</b> Emincé de porc à la moutarde Tortil <b>BIO</b> Crème dessert <b>BIO</b></p> <p>Sauce bolognaise Macaronis <b>BIO</b> et fromage râpé Brie <b>BIO</b> Fruit <b>BIO</b> de saison</p> <p>Friand au fromage Omelette <b>BIO</b> du chef Courgettes persillées Fruit <b>BIO</b> de saison</p>	<p>Colombo de volaille Courgettes persillées Crème anglaise Gâteau au chocolat du chef</p> <p>Salade mexicaine (haricots blanc et rouges, maïs) Tortillas pomme de terre et oignons Petits pois <b>BIO</b> à la barigoule Fruit <b>BIO</b> de saison</p> <p>Taboulé <b>BIO</b> du chef Estouffade de boeuf à la niçoise Ratatouille du chef Yaourt nature <b>BIO</b></p> <p>Rôti de Porc Froid Macédoine de légumes Yaourt aromatisé <b>BIO</b> Gâteau aux pépites de chocolat du chef</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 !

**10M** de tomates d'aliments sont jetés par an. Pour limiter ce gaspillage, voici une idée de recette à faire chez vous :

**CHIPS DÉPLUDHURES**  
De légumes



**Ingédients :**

- Epiluchures de légumes
- Huile d'olive
- Epices de votre choix : paprika, curcun, herbes, ail...
- Sel

**Préparation :**

- Rincer les épiluchures
- Ajouter l'assaisonnement d'olive sur le tout
- Enfourner 15 min à 200°C.

**PLUS QU'À VOUS RÉGALER !**



**BIEN MANGER** en restauration collective

**C'est possible !**



## MENUS '4 SAISONS' | DU 17 JUIN 2024 AU 07 JUILLET 2024

Menu standard 2BIO - Déjeuner

Du 17 juin au 23 juin

Du 24 juin au 30 juin

Du 01 juil. au 07 juil.

LE JOUR	PLAT	LEGUMES	LEGUMES	LEGUMES	LEGUMES	LEGUMES
LUNDI	Taboulé BIO du chef Boulettes d'agneau sauce tomate Haricots verts BIO persilles Yaourt nature	👍👎 👎👎 👎👎 👎👎	👍👎 👎👎 👎👎 👎👎	👍👎 👎👎 👎👎 👎👎	👍👎 👎👎 👎👎 👎👎	👍👎 👎👎 👎👎 👎👎
MARDI	Salade verte BIO Quenelle à la sauce tomate Riz BIO pilaf Flan vanille nappé caramel	👍👎 👎👎 👎👎 👎👎	👍👎 👎👎 👎👎 👎👎	👍👎 👎👎 👎👎 👎👎	👍👎 👎👎 👎👎 👎👎	👍👎 👎👎 👎👎 👎👎
MERCREDI	Salade de blé BIO Nuggets de volaille Printanière de légumes Petit suisse sucré	👍👎 👎👎 👎👎 👎👎	👍👎 👎👎 👎👎 👎👎	👍👎 👎👎 👎👎 👎👎	👍👎 👎👎 👎👎 👎👎	👍👎 👎👎 👎👎 👎👎
JEUDI	Surinini Salade de pâtes Chantenaïse BIO Compote pommes pêche Mayonnaise	👍👎 👎👎 👎👎 👎👎 👎👎	👍👎 👎👎 👎👎 👎👎 👎👎	👍👎 👎👎 👎👎 👎👎 👎👎	👍👎 👎👎 👎👎 👎👎 👎👎	👍👎 👎👎 👎👎 👎👎 👎👎
VENDREDI	Concombre en salade Couscous Semoule BIO / Légumes couscous Glace bâtonnet	👍👎 👎👎 👎👎 👎👎	👍👎 👎👎 👎👎 👎👎	👍👎 👎👎 👎👎 👎👎	👍👎 👎👎 👎👎 👎👎	👍👎 👎👎 👎👎 👎👎

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 DÉPLUCHURES DE LÉGUMES



#### Ingédients :

- 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 !