



BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !



MENUS '4 SAISONS' | DU 28 AVRIL 2025 AU 25 MAI 2025

Menu standard 2BIO - Déjeuner

Du 28 avr. au 04 mai

Du 05 mai au 11 mai

Du 12 mai au 18 mai

Du 19 mai au 25 mai

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Sauté de volaille sauce forestière Pommes noisettes Emmental Fruits BIO de saison</p> <p>Tomate en salade Chipsolatas au jus Lentilles au jus Crème dessert BIO</p> <p>Jambon blanc Purée de pommes de terre Bûchette mélangée Compote de Pommes BIO</p> <p>Salade de pépinettes Crique au Cantal Carottes fraîches persillées Petit suisse BIO aromatisé</p> <p>VEGETARIEN</p>	<p>Macedoine Mayonnaise Filet de colin sauce tomate Semoule BIO Fruit de saison</p> <p>Nuggets végétal Courgettes BIO à la tomate Saint paulin BIO Eclair au chocolat</p> <p>VEGETARIEN</p> <p>Salade de pois chiches BIO Boulettes de boeuf BIO au jus Petits pois BIO à la barigoule Petit suisse BIO aromatisé</p> <p>Filet de colin sauce julienne Blé aux oignons Camembert BIO Glace bâtonnet</p> <p>VEGETARIEN</p>	<p>Sauté de boeuf au jus Carottes fraîches persillées Yaourt nature BIO Gâteau du chef aux pommes</p> <p>Paupiette de veau sauce tomate Riz camarguais BIO Brie Fruit de saison</p> <p>Filet de colin à la crème Pâtes BIO Fromage fondu le carré Flan vanille nappé caramel</p> <p>Taboulé Pilons de poulet rôti Purée aux 3 légumes Yaourt nature BIO</p>	<p>Pavé fromager Ratatouille du chef Yaourt Nature Gâteau aux pépites de chocolat du chef</p> <p>VEGETARIEN</p> <p>Sauté de porc BIO à la sauce tomate Riz camarguais BIO Brie BIO Compote de Pommes BIO</p>	<p>Salade de saison BIO Tortellini BIO ricotta épinard sauce tomate Compote de Pommes BIO</p> <p>VEGETARIEN</p> <p>Crêpe au fromage Poisson pané et citron Haricots verts persillés Petit suisse BIO aromatisé</p>
<p>Sauté de volaille à la provençale Semoule BIO Edam Fruits BIO de saison</p> <p>Tomates BIO croc'sel Cheesburger Pommes noisette et ketchup Brownies du chef</p> <p>AMERICAN</p>	<p>AMERICAN</p>	<p>AMERICAN</p>	<p>AMERICAN</p>	<p>AMERICAN</p>

**RECETTE ANTI-GASP!**

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 DE LÉGUMES DE LÉGUMES**



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

- Préparation :**
- Rincer les épiluchures
  - Alourdir l'assaisonnement
  - Alourdir 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 26 MAI 2025 AU 22 JUIL 2025

Menu standard 2BIO - Déjeuner

Du 26 mai au 04 juin

Du 02 juin au 08 juin

Du 09 juin au 15 juin

Du 16 juin au 22 juin

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Lentille BIO en salade Calamars à la romaine et citron Gratin de courgettes Liégeois au chocolat</p> <p>Tomates BIO croc'sel Tortellini BIO ricotta épinard sauce tomate Compote de Pommes BIO</p> <p>Tomate</p>	<p>Sauté de Boeuf à la Provençale BIO Pommes de terre BIO persillées Chanteneige BIO Compote de poires BIO</p> <p>Salade de pépinettes Cordon bleu Petits pois au jus Yaourt nature BIO</p> <p>Pastèque BIO Surimi Salade de pommes de terre Carré frais BIO</p> <p>Stirado de boeuf Pommes vapeur Petit suisse sucré Fruits BIO de saison</p>	<p>Salade de nâtes BIO Sauté de porc aux herbes de provence Épinards hachés et croûtons Fromage blanc nature</p> <p>Melon Boulettes de boeuf au jus Semoule BIO Glace petit pot</p> <p>Taboulé BIO du chef Paupiette de veau au jus Carottes sautées BIO Petit suisse BIO aromatisé</p> <p>Melon Filet de Colin sauce Armonicaïne Riz camarguais Compote de poires BIO</p>	<p>Filet de poisson meunière Purée de pommes de terre Coulommiers Fruits BIO de saison</p> <p>Friand au fromage Omelette BIO du chef Ratatouille BIO Ile flottante</p> <p>Tomate en salade Boulettes d'agneau au jus Gratin de courgettes BIO Gâteau basque</p>	<p>Sauté de porc aux olives Haricots verts persillés Petit suisse BIO aromatisé Clafoutis aux abricots du chef</p> <p>Sauce bolognaise Pâtes et râpé Yaourt nature BIO Fruits BIO de saison</p> <p>Pois chiches aux légumes couscous BIO Semoule BIO Emmental BIO Fruits BIO de saison</p>
			VEGETARIEN	VEGETARIEN
				EXPRESSION CERISE

RECETTE : ANTI-GASPIL  
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'ÉPINARDS DE LÉGUMES



Ingrédients :

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

Préparation :

- Rincer les épinardes
- Ajouter l'assaisonnement 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 23 JUIN 2025 AU 06 JUILLET 2025

Menu standard 2BIO - Déjeuner

Du 23 juin au 29 juin

Du 30 juin au 06 juil.

LUNDI

Saucisse de Lozère \*  
Purée de pommes de terre  
Brie BIO  
Flan vanille nappé caramel

Melon BIO  
Raviolis de légumes et râpé (ST)  
Compote de pommes et galette ST  
Michel (ST)

VEGETARIEN

MARDI

Pastèque BIO  
Oeufs durs BIO froids  
Salade de pâtes BIO  
Charenteige BIO

Couppelle de pâte de volaille (ST)  
Hachis Parmentier BIO maison  
Glace petit pot

VEGETARIEN

MERCREDI

Friand au fromage  
Filet de colin sauce tomate  
Ratatouille du chef  
Petit suisse BIO aromatisé

Sauté de volaille aux herbes  
Haricots verts BIO persillés  
Mont Jacaune  
Gâteau au yaourt du chef

VEGETARIEN

JEUDI

Steack haché au jus  
Pommes noisette et ketchup  
Lou mirabel  
Fruits BIO de saison

Carottes râpées BIO  
Filet de colin à la crème  
Riz camarguais BIO  
Yaourt Nature

VEGETARIEN

VENDREDI

Rôt de Volaille au Jus  
Poêlée campagnarde  
Crème anglaise  
Gâteau au chocolat du chef

Hot dog  
Chips  
Petit Filou tubes  
Fruits BIO de saison

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 DÉPLUCHURES DE LÉGUMES



Ingédients :

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

Préparation :

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

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !

