

MENUS '4 SAISONS' | DU 10 MARS 2025 AU 06 AVRIL 2025

Saint André le Gaz - Déjeuner

Du 10 mars au 16 mars

Du 17 mars au 23 mars

Du 24 mars au 30 mars

Du 31 mars au 06 avr.

LUNDI

Maïs en salade
Taboulé **BIO** du chef
Crique au cantal
Haricots verts persillés
Chanteneige **BIO**
Fruit de saison

Salade de boulghour **BIO**
Salade de pommes de terre
Sauté de boeuf aux oignons
Carottes fraîches **BIO** persillées
Mimolette
Compote pomme framboise

Carottes râpées aux Raisins
Salade coleslaw
Boulettes de blé façon thaï
Petits pois et carottes au jus
Verchicors **BIO**
Fruit de saison

Radis nature
Salade iceberg
Emincé de volaille label rouge à la crème
Pommes noisettes
Vache picon
Compote de pommes **BIO**
Beurre

MARDI

Carottes râpées **BIO**
Pamplemousse rose
Colombo de volaille label rouge
Purée de pommes de terre **BIO**
Brie
Compote de pommes **BIO**

Radis et beurre
Salade iceberg
Calamars à la romaine
Lentilles au jus
Yaourt nature **BIO**
Fruit de saison

Duo de choux frais
Salade verte **BIO**
Sauté de porc aux olives
Purée de céleri
Tomme blanche
Beignet aux pommes

Salade de perles
Salade de riz **BIO**
Croq veggie à la tomate
Chou fleur **BIO** béchamel
Petit suisse **BIO** aromatisé
Fruit de saison

MERCREDI

Betteraves **BIO** en salade
Sauté de boeuf sauce tomate
Torti **BIO**
Petit suisse **BIO** aromatisé
Fruit de saison

Chou blanc **BIO** mayonnaise
Raviolis au saumon à la sauce tomate
Cantal AOP
Gâteau au yaourt du chef

Salade de blé à l'orientale
Paupiette de veau au jus
Brocolis persillés
Yaourt nature **BIO** Local (vrac)
Compote de pommes

Taboulé **BIO** du chef
Filet de poisson meunière
Ratatouille
Emmental
Crème dessert chocolat

JEUDI

Fenouil sauce tartare
Salade verte fraîche
Filet de poisson sauce corail
Brunoise de légumes frais (carottes, navets, céleri)
Yaourt aromatisé banane (ferme Désiris)
Barre bretonne

Salade de haricots blancs
Salade de pâtes **BIO**
Chipolata au jus
Poireaux frais et Pommes de terre béchamel
Fromage fondu le carré
Flan vanille

Macédoine vinaigrette
Salade de haricots verts **BIO**
Rôti de dinde à l'italienne
Farfalles à la tomate
Tartare nature
Gâteau aux haricots rouges du chef

Céleri râpé frais **BIO** rémoulade
Salade composée fraîche (tomates, concombres)
Boeuf Braisé
Légumes frais pot au feu
Yaourt **BIO** à la vanille
Fruit **BIO** de saison

EXPRESSION HARICOT

VENDREDI

Salade mexicaine (haricots blanc et rouges, maïs)
Salpicao (carottes, maïs, céleri, pomme)
Wings de poulet à la mexicaine
Riz **BIO**
Gouda
Crème vanille (ferme du Chambon)

Velouté de légumes du chef
Pois chiches et légumes couscous
Semoule **BIO**
Bûchette mélangée
Fruit de saison

Pizza fraîche au fromage
Filet de colin sauce citron
Epinards hachés **BIO**
Fromage blanc nature
Fruit de saison

Chou blanc **BIO** mayonnaise
Pamplemousse rose
Rôti de porc à la moutarde
Coquillettes **BIO**
Cantal AOP
Gâteau du chef framboise et speculoos

TEX MEX

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 :

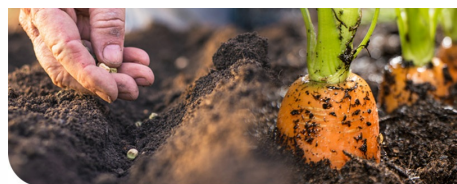
- Epluchures de légumes
- Huile d'olive
- Epices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

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 07 AVRIL 2025 AU 20 AVRIL 2025 |

Saint André le Gaz - Déjeuner

Du 07 avr. au 13 avr.

Du 14 avr. au 20 avr.

LUNDI

Salade de pépinettes
Salade de pomme de terre **BIO**
Paupiette de veau sauce forestière
Poêlée bretonne (brocolis, choux fleurs)
Yaourt nature **BIO**
Fruit de saison



Mais en salade
Taboulé **BIO** du chef
Quenelles **BIO** sauce blanche
Epinards hachés **BIO**
Emmental **BIO**
Fruit **BIO** de saison



MARDI

Betteraves **BIO** en salade
Salade de brocolis vinaigrette
Roulé au fromage
Petits pois au jus
Pavé frais
Crème caramel (Ferme du Chambon)



Radis nature
Salade iceberg
Accras de Poisson
Haricots verts **BIO** à l'ail
Fromage blanc nature
Donuts



MERCREDI

Salade d'haricots beurre
Escalope viennoise
Pommes forestines
Gouda
Fruit **BIO** de saison



Salade de pois chiches à l'italienne
Sauté de bœuf façon bourguignon
Carottes fraîches **BIO** persillées
Fourme d'Ambert AOP
Flan vanille nappé caramel



JEUDI

Duo de choux frais
Salade verte **BIO**
Poulet label rouge sauce paëlla
Riz safrané **BIO**
Camembert
Purée de pommes abricots **BIO**



Céleri râpé frais **BIO** rémoulade
Concombre vinaigrette
Boulettes d'agneau sauce tomate
Flageolets au jus
Yaourt de la ferme du Chambon
Gâteau de Pâques du chef
Oeufs de Pâques en chocolat



🍪 PAQUES

VENDREDI

Carottes râpées fraîches
Fenouil sauce tartare
Poisson pané
Purée de patate douce
Petit suisse aromatisé
Gâteau du chef à la fleur d'oranger



Macédoine vinaigrette
Salade d'haricots beurre
Penne à la carbonara
Carré du Trièves **BIO**
Ananas frais



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 !

