



MENUS '4 SAISONS' | DU 05 MAI 2025 AU 01 JUIN 2025 |

Saint André le Gaz - Déjeuner

Du 05 mai au 11 mai

Du 12 mai au 18 mai

Du 19 mai au 25 mai

Du 26 mai au 01 juin

LUNDI

Céleri frais **BIO** râpé vinaigrette  
Salade verte  
Lasagnes bolognaise  
Fromage fondu le carré  
Compote de Pommes **BIO**



Chou blanc **BIO** mayonnaise  
Concombre vinaigrette  
Cappelletti ricotta épinards sauce crème  
Petit suisse aromatisé  
Fruits **BIO** de saison



Pastèque  
Tomates fraîches **BIO** rondelle  
Steak haché au jus  
Epinards hachés à la crème  
Mimolette  
Flan vanille



Concombres frais à la ciboulette  
Courgettes fraîches râpées vinaigrette  
Boulettes d'agneau sauce tomate  
Printanière de légumes  
Verchicors  
Beignet aux pommes



MARDI

Betteraves en salade  
Coeurs de palmier vinaigrette  
Roulé au fromage  
Petits pois au jus  
Yaourt nature  
Fruits **BIO** de saison



Radis émincés en salade  
Salade iceberg  
Rôti de porc au jus  
Lentilles au jus  
Emmental  
Crème caramel (Ferme du Chambon)



Céleri râpé frais rémoulade  
Salade verte **BIO**  
Filet de poisson sauce ensoleillée  
Semoule **BIO**  
Fromage blanc (ferme du Chambon)  
Fruit de saison



Salade de blé à l'orientale  
Salade de lentilles **BIO**  
Crique au cantal  
Piperade  
Yaourt nature **BIO**  
Fruit de saison



MERCREDI

Carottes râpées **BIO**  
Gardianne de boeuf  
Pommes noisette  
Camembert  
Flan chocolat



Taboulé **BIO** du chef  
Filet de poisson meunière  
Haricots beurre à la provençale  
Bûchette mélangée  
Fruit de saison



Pamplemousse rose  
Chickenwings  
Coquillettes **BIO**  
Coulommiers  
Compote de pommes **BIO** du chef  
Fromage râpé



Salade iceberg  
Chipolatas au jus  
Purée de pommes de terre **BIO**  
Gouda  
Gâteau du chef framboise et speculoos



JEUDI

Salade de pâtes **BIO**  
Salade de pois chiches à l'italienne  
Sauté de boeuf aux oignons  
Ratatouille du chef  
Carré du Trièves **BIO**  
Gâteau du chef au yaourt



Boullghour en salade  
Salade de pomme de terre **BIO**  
Quenelles **BIO** à la sauce tomate  
Courgettes fraîches à la béchamel  
Cantal AOP  
Fruit de saison



VENDREDI

Pamplemousse rose  
Tomates fraîches **BIO** rondelle  
Omelette **BIO**  
Poêlée de courgettes fraîches et pommes de terre  
Yaourt aromatisé  
Eclair à la vanille



Oeuf dur mayonnaise  
Terrine de campagne \*  
Filet de colin sauce curry  
Riz **BIO**  
Yaourt nature  
Fruit de saison



Coleslaw **BIO** du chef  
Salade iceberg  
Cheesburger  
Frites  
Vache picon  
Brownies du chef



AMERICAIN

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 02 JUIN 2025 AU 29 JUIN 2025

Saint André le Gaz - Déjeuner

Du 02 juin au 08 juin

Du 09 juin au 15 juin

Du 16 juin au 22 juin

Du 23 juin au 29 juin

LUNDI

Carottes râpées **BIO**  
Salade iceberg  
Brandade de poisson  
P'tit cottentin nature  
Fruit de saison



Melon jaune  
Pastèque **BIO**  
Emincé de volaille label rouge sauce safranée  
Pommes boulangères  
Fromage fondu le carré  
Crème au Praliné



Salade de perles  
Taboulé **BIO** du chef  
Estouffade de boeuf à la niçoise  
Petits pois et carottes au jus  
Yaourt de la ferme du Chambon  
Fruit de saison



MARDI

Pastèque  
Radis nature  
Steak haché au jus  
Pommes paillason  
Carré du Trièves **BIO**  
Flan vanille  
Beurre



Betteraves en salade  
Gaspacho  
Tarte au fromage fraîche  
Pommes de terre en salade  
Fromage blanc (ferme du Chambon)  
Fruit de saison



Salade verte **BIO**  
Tomate à la croque  
Filet de poisson meunière  
Aubergines fraîches et pommes de terre provençale  
Edam  
Fruits **BIO** de saison



Melon jaune  
Pastèque  
Dahl de lentilles **BIO** et pois carrés **BIO**  
carottes et crèmes de coco  
Tartare ail et fines herbes  
Tarte au flan



MERCREDI

Salade Mexicaine (Haricots Blanc et Rouges, Maïs)  
Aiguillettes de poulet au thym  
Carottes fraîches aux petits oignons  
Bûche du pilat  
Fruits **BIO** de saison



Carottes **BIO** râpées vinaigrette  
Carry de porc \*  
Epinards hachés à la crème  
Petit suisse sucré  
Barre bretonne



Concombre vinaigrette  
Quenelles **BIO** sauce aurore  
Purée de patate douce  
Tomme du Trièves  
Compote de poires du chef



Salade de pâtes tricolores  
Sauté de volaille au paprika  
Tagliatelles de courgettes fraîches  
Camembert  
Fruits **BIO** de saison



JEUDI

Salade de pommes de terre  
Taboulé d'épeautre **BIO** du chef  
Calamars à la romaine  
Petits pois au jus  
Yaourt de la ferme du Chambon  
Cake au Daim du chef



Melon jaune  
Pastèque  
Lasagnes bolognaise  
Chanteneige **BIO**  
Crème chocolat (ferme du Chambon)



Courgettes fraîches râpées vinaigrette  
Radis en rémoulade  
Chakalaka (h.blanc **BIO**, pois chiches **BIO**, légumes)  
Riz **BIO**  
Saint nectaire AOP  
Fruit de saison



Carottes râpées **BIO**  
Salade verte fraîche  
Thon  
Pommes de terre en salade  
Emmental **BIO**  
Flan vanille nappé caramel  
Mayonnaise (flacon)



VENREDI

Céleri râpé sauce cocktail  
Tomates fraîches **BIO** rondelle  
Chili sin carne  
Riz **BIO**  
Tomme blanche  
Compote pomme banane du chef



Salade de lentilles aux échalotes  
Taboulé **BIO** du chef  
Filet de poisson sauce tomate basilic  
Ratatouille du chef  
Brie **BIO**  
Fruit de saison



Carottes râpées **BIO**  
Pamplemousse rose  
Rôti de volaille froid (français)  
Salade de pâtes  
Yaourt nature  
Gâteau du chef aux pépites de chocolat  
Ketchup (dosette)



Céleri râpé frais **BIO** rémoulade  
Concombre vinaigrette  
Chipolatas au jus  
Semoule **BIO**  
Petit suisse sucré  
Clafoutis du chef aux cerises



EXPRESSION CERISE

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 !





Du 30 juin au 06 juil.

LUNDI

Courgettes fraîches râpées vinaigrette   
 Radis nature  
 Moules à la crème   
 Frites  
 Vache qui rit **BIO**  
 Compote  
 Beurre

MARDI

Salade de pois chiches **BIO** à la marocaine    
 Salade de pomme de terre **BIO**    
 Sauté de volaille label rouge au curry    
 Haricots verts  
 Cantal AOP    
 Fruits **BIO** de saison 

MERCREDI

Melon jaune  
 Macaronis à la carbonara végétale **BIO**    
 Petite tomme **BIO** du Trièves    
 Flan vanille

JEUDI

Betteraves en salade   
 Nuggets végétal  
 Carottes fraîches **BIO** persillées    
 Petit suisse sucré  
 Donuts

VENDREDI



VACANCES

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 !

