



MENUS '4 SAISONS' | DU 5 JANVIER 2026 AU 1 FÉVRIER 2026 |

Saint André le Gaz - Déjeuner

Du 05 janv. au 11 janv.

Du 12 janv. au 18 janv.

Du 19 janv. au 25 janv.

Du 26 janv. au 01 févr.

LUNDI

 Pamplemousse rose
 Radis nature
 Lasagnes au saumon
 Chanteneige **BIO**
 Compote de pommes HVE
 Beurre

 Carottes râpées fraîches à l'orange
 Céleri râpé frais **BIO** rémoulade
 Ravioli ricotta épinards **BIO** sauce tomate
 Emmental **BIO**
 Fruit

 Salade de haricots verts **BIO**
 Terrine de légumes
 Emincé de volaille aux herbes (français)
 Lentilles au jus
 Saint nectaire AOP
 Flan chocolat

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

Ingédients :

- 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 !


MARDI

 Coeurs de palmier vinaigrette
 Salade de haricots verts **BIO**
 Curry de pois chiches **BIO**, tomate et carottes
 Semoule **BIO**
 Yaourt nature **BIO**
 Fruits **BIO** de saison

 Salade de lentilles aux échalotes
 Taboulé **BIO**
 Filet de colin sauce citron
 Petits pois au jus
 Carré du Trièves
 Compote pomme framboise

 Maïs **BIO** en salade
 Salade de blé à l'orientale
 Filet de poisson meunière
 Chou fleur **BIO** béchamel
 Bûchette mélangée
 Fruit


MERCRIDI

 Salade de pâtes **BIO**
 Poisson pané
 Chou fleur à la béchamel
 Edam
 Galette des Rois

 Pizza au fromage
 Sauté de volaille au curry
 Poêlé de haricots verts et champignons
 Vache qui rit **BIO**
 Cake au Daim du chef

 Potage crecy
 Tartiflette
 Yaourt aromatisé
 Fruits **BIO** de saison

 Salade de perles
 Steak haché au jus
 Brocolis **BIO** à la béchamel
 Fromage blanc nature
 Choux vanille


JEUDI

 Macédoine mayonnaise
 Potage crème de champignons
 Hachi Camarguais du chef
 Cantal AOP
 Flan chocolat

 Pamplemousse rose
 Salade iceberg
 Sauté de boeuf sauce tomate
 Carottes fraîches aux petits oignons
 Yaourt nature
 Gâteau basque

 Fenouil sauce tartare
 Salade coleslaw
 Gnocchis aux petits pois, épinards et pesto
 Chanteneige **BIO**
 Compote pomme abricot

 Chou rouge aux pommes
 Salade iceberg
 Assortiment de charcuteries*
 Pommes vapeur
 Fromage à raclette
 Compote de Pommes **BIO**


VENDREDI

 Chou blanc frais mayonnaise
 Salade verte **BIO**
 Sauté de volaille au jus
 Purée aux 3 légumes
 Yaourt aromatisé
 Galette des Rois

 Salade d'endives sauce tartare
 Velouté de potiron du chef
 Risotto de coquillettes **BIO** dès de volaille du chef
 Camembert
 Fruits **BIO** de saison

 Betteraves **BIO** en salade
 Salade de brocolis vinaigrette
 Paupiette de veau au jus
 Purée de courges
 Fromage blanc (ferme du Chambon)
 Gâteau du chef aux myrtilles

 Terrine de légumes
 Velouté de légumes du chef
 Torsade HVE sauce tomate, basilic et fromage
 Fromage les Friponts
 Fruit


PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU

 LOCAL

 DU CHEF

 LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS

MENUS '4 SAISONS' | DU 2 FÉVRIER 2026 AU 8 FÉVRIER 2026 |

Saint André le Gaz - Déjeuner

Du 02 fevr. au 08 fevr.

LUNDI

Carottes râpées fraîches		
Fenouil sauce tartare		
Crêpe au fromage		
Epinards hachés BIO		
Yaourt aromatisé		
Crêpe fraîche sucrée		

CHANDELEUR

MARDI

Macédoine vinaigrette		
Salade de choux fleurs BIO		
Filet de lieu sauce citron		
Gratin de pommes de terre façon Dauphinoise		
Mimolette		
Fruit		

MERCREDI

Salade de blé au pistou		
Sauté de volaille à la moutarde		
Purée de courges		
Verchicors		
Flan chocolat		

JEUDI

Betteraves en salade		
Salade d'haricots beurre		
Cannelonis à la tomate		
Chanteneige BIO		
Fruits BIO de saison		

VENDREDI

Coeurs de palmier vinaigrette		
Salpicao (carottes, maïs, céleri, pomme)		
Feijão com arroz		
Yaourt nature BIO		
Bolo de fuba du chef		

CARNAVAL DE RIO

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU

LOCAL

DU CHEF

LABELS (EGALIM)



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



Ingédients :

- 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 !

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS