

MENUS '4 SAISONS' | DU 23 FÉVRIER 2026 AU 22 MARS 2026 |

Saint André le Gaz s/porc - Déjeuner

	Du 23 févr. au 01 mars	Du 02 mars au 08 mars	Du 09 mars au 15 mars	Du 16 mars au 22 mars
LUNDI	Salade de pépinettes Taboulé BIO Roulé au fromage Haricots verts persillés Verchicors BIO Fruit	Maïs BIO en salade Salade de pommes de terre Sauté de boeuf aux oignons Carottes fraîches BIO persillées Mimolette Compote pomme framboise	Carottes râpées aux Raisins Salade coleslaw Hachis de lentilles HVE et patate douce Carré du Trièves BIO Fruit	Radis nature Salade iceberg Emincé de Volaille à la Crème (français) Pommes noisettes Cantal AOP Compote de Pommes BIO Beurre
MARDI	Carottes râpées BIO Radis nature Colombo de volaille française Pommes campagnardes Brie Compote de Pommes BIO Beurre	Céleri râpé frais rémoulade Salade iceberg Calamars à la romaine Petits pois au jus Yaourt nature BIO Fruit	Pamplemousse rose Salade composée (salade, croûtons, fromage) Filet de colin sauce oseille Purée de céleri Tomme blanche Beignet aux pommes	Salade de perles Salade de riz BIO Filet de poisson meunière Chou fleur BIO béchamel Petit suisse BIO aromatisé Fruit
MERCREDI	Betteraves BIO en salade Boulettes de boeuf sauce tomate Torti BIO Petit Moulé Nature Fruit	Chou blanc BIO mayonnaise Raviolis au saumon à la sauce tomate Cantal AOP Gâteau du chef au yaourt	Salade de blé à l'orientale Paupiette de veau au jus Brocolis persillés Yaourt nature BIO Local (vrac) Compote de pommes	Taboulé BIO Croq veggie à la tomate Ratatouille Emmental Crème onctueuse au chocolat
JEUDI	Fenouil sauce tartare Salade verte fraîche Filet de poisson sauce corail Purée de courges Yaourt aromatisé banane (ferme Désiris) Gâteau du chef framboise et speculoos	Salade de haricots blancs Salade de pâtes BIO Quenelles sauce blanche Poireaux frais et Pommes de terre béchamel Fromage fondu le carré Flan vanille	Fenouil sauce tartare Salade verte BIO Kjøttkaker (boulettes de viandes) sauce aux aïelles Pommes vapeur Fromage blanc nature Gâteau à la rhubarbe et aux amandes RETOUR DU SOLEIL	Céleri râpé frais BIO rémoulade Salade composée fraîche (tomates, concombres) Feuilleté au chèvre Purée de carottes Vache picon + WJÆ U-J-J TÆ N XZ
VENDREDI	Salade Mexicaine (haricots blanc et rouges, maïs) Salpicão (carottes, maïs, céleri, pomme) Emincé de volaille (français) à la mexicaine Riz BIO Gouda Crème vanille ferme du Chambon (vrac) TEX MEX	Velouté de légumes du chef Pois chiches et légumes couscous Semoule BIO Bûchette mélangée Fruit	Pizza fraîche au fromage Filet de colin sauce citron Epinards hachés BIO Tartare nature Fruit	Macédoine vinaigrette Potage parmentier Gratin savoyard coquillettes BIO et poireaux Yaourt BIO à la vanille Fruits BIO de saison

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 :

- Épluchures de légumes
- Huile d'olive
- Épices 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 !



PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS

MENUS '4 SAISONS' | DU 23 MARS 2026 AU 5 AVRIL 2026 |

Saint André le Gaz s/porc - Déjeuner

Du 23 mars au 29 mars

Du 30 mars au 05 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



Maïs en salade
Taboulé **BIO**
Quenelles **BIO** sauce blanche
Epinards hachés **BIO**
Emmental **BIO**
Fruits **BIO** de saison



MARDI

Betteraves **BIO** en salade
Salade de brocolis vinaigrette
Crèmeux de lentilles HVE et patate douce au cheddar fondant
Pavé frais
Crème caramel (Ferme du Chambon)



Carottes râpées fraîches
Salade iceberg
Accras de poisson
Haricots verts **BIO** à l'ail
Yaourt nature
Donuts



MERCREDI

Salade d'haricots beurre
Escalope viennoise
Farfalles à la tomate
Gouda
Fruits **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**
Sauté de volaille sauce paëlla (français)
Riz **BIO**
Camembert
Compote pomme abricot



Concombre frais **BIO** vinaigrette
Radis en rémoulade
Boulettes d'agneau sauce tomate
Flageolets au jus
Fromage blanc (ferme du Chambon)
Gâteau de Pâques du chef
Oeufs de Pâques en chocolat



PAQUES

VENDREDI

Carottes râpées fraîches
Fenouil sauce tartare
Moules à la crème
Frites
Rondelé nature
Gâteau du chef à la fleur d'oranger



Macédoine vinaigrette
Salade d'haricots beurre
Emincé de pois sauce curry
Penne regate
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 :

- Épluchures de légumes
- Huile d'olive
- Épices 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 !

