

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

Saint André le Gaz s/viande - 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
Oeufs durs béchamel
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
Filet de poisson sauce crème
Pommes noisettes
Cantal AOP
Compote de Pommes **BIO**
Beurre



MARDI

Carottes râpées **BIO**
Radis nature
Emincé de pois sauce curry
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
Filet de colin sauce provençale
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
Oeufs **BIO** à la béchamel
Brocolis persillés
Yaourt nature **BIO** Local (vrac)
Compote de pommes



Taboulé **BIO**
Crocq 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**
Cubes de saumon sauce aurore
Pommes vapeur
Fromage blanc nature
Gâteau à la rhubarbe et aux amandes



Céleri râpé frais **BIO** rémoulade
Salade composée fraîche (tomates, concombres)
Feuilleté au chèvre
Purée de carottes
Vache picon
+ XJAE UJ-J-J TÆ N|XZ



VENDREDI

Salade Mexicaine (haricots blanc et rouges, maïs)
Salpicao (carottes, maïs, céleri, pomme)
Falafels menthe coriandre
Riz **BIO**
Gouda
Crème vanille ferme du Chambon (vrac)



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 !



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

Saint André le Gaz s/viande - Déjeuner

Du 23 mars au 29 mars

Du 30 mars au 05 avr.

LUNDI

Salade de pépinettes
Salade de pomme de terre **BIO**
Blanquette de poisson
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
Oeufs durs à la piperade
Farfalles à la tomate
Gouda
Fruits **BIO** de saison

Salade de pois chiches à l'italienne
Pavé fromager
Carottes fraîches **BIO** persillées
Fourme d'Ambert AOP
Flan vanille nappé caramel

JEUDI

Duo de choux frais
Salade verte **BIO**
Filet de poisson sauce paëlla
Riz **BIO**
Camembert
Compote pomme abricot

Concombre frais **BIO** vinaigrette
Radis en rémoulade
Feuilleté au chèvre
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 !



PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS