



MENUS '4 SAISONS' | DU 20 AVRIL 2026 AU 17 MAI 2026 |

Saint André le Gaz - Déjeuner

Du 20 avr. au 26 avr.

Du 27 avr. au 03 mai

Du 04 mai au 10 mai

Du 11 mai au 17 mai

LUNDI

Macédoine mayonnaise
Salade de brocolis **BIO**
Cappelletti ricotta épinards sauce crème
Fromage fondu le carré
Purée de pommes bananes **BIO**



Salade de choux fleurs **BIO**
Salade de haricots verts
Omelette au coulis de tomate
Purée aux 3 légumes
Cantal AOP
Fruits **BIO** de saison



Betteraves en salade
Radis nature
Roulé au fromage
Petits pois au jus
Fromage fondu le carré
Purée de pommes abricots **BIO**
Beurre



Melon
Pastèque **BIO**
Filet de poisson meunière
Epinards hachés **BIO**
Yaourt nature **BIO**
Gâteau basque



MARDI

Salade de blé à l'orientale
Taboulé **BIO**
Aiguillettes de poulet au thym
Chou fleur **BIO** béchamel
Edam
Fruit



Carottes râpées **BIO**
Pamplemousse rose
Chipolatas au jus
Lentilles au jus
Bûche du pilat
Compote de pommes **BIO** du chef



Céleri frais râpé vinaigrette
Salade iceberg
Lasagnes bolognaise
Yaourt nature
Fruits **BIO** de saison



Pamplemousse rose
Salade verte
Hachis parmentier
Chanteneige **BIO**
Crème caramel (Ferme du Chambon)



MERCREDI

Betteraves **BIO** en salade
Boulettes de bœuf au jus
Semoule **BIO**
Brie
Flan chocolat



Tomates fraîches **BIO** rondelle
Paupiette de veau au jus
Courgettes persillées
Yaourt aromatisé
Gâteau du chef au yaourt



Carottes râpées **BIO**
Steak haché au jus
Pommes noisettes
Coulommiers
Flan vanille



Concombre vinaigrette
Torsade HVE sauce tomate, basilic et fromage
Bûchette mélangée
Fruit



JEUDI

Salade de pâtes **BIO**
Salade de pommes de terre
Filet de poisson sauce ensoleillée
Carottes fraîches **BIO** persillées
Yaourt HVE aromatisé fraise ferme du Chambon (vrac)
Fruit



Concombre vinaigrette
Salade verte fraîche
Sauté de bœuf à la provençale
Pommes campagnardes
Camembert **BIO**
Crème onctueuse au chocolat



Salade de pois chiches à l'italienne
Taboulé **BIO**
Emincé de volaille sauce curry
Haricots beurre à l'ail
Yaourt **BIO** à la vanille
Fruit



VENREDI

Radis nature
Salade marocaine (concombre, tomate, cumin, coriandre)
Poulet yassa
Pommes noisettes
Fromage blanc nature
Gâteau du chef à la fleur d'oranger
Beurre



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 18 MAI 2026 AU 14 JUIN 2026 |

Saint André le Gaz - Déjeuner

| | Du 18 mai au 24 mai | Du 25 mai au 31 mai | Du 01 juin au 07 juin | Du 08 juin au 14 juin |
|----------|---|---|---|--|
| LUNDI | Carottes râpées BIO Salade iceberg Lasagnes de légumes Carré du Trièves BIO Fruits BIO de saison | | Pastèque Tomates fraîches BIO rondelle Jambon de volaille Salade de Haricots Beurre et Maïs Fromage blanc (ferme du Chambon) Fruit | Concombres frais à la ciboulette Salade iceberg Blanquette de volaille française à l'ancienne Printanière de légumes Fromage frais fondu croclait Beignet aux pommes |
| MARDI | Pastèque BIO Radis nature Emincé de Volaille à la Crème (français) Pommes paillasson Vache qui rit BIO Flan vanille Beurre | Salade de lentilles BIO Taboulé Crique au cantal Piperade Yaourt nature BIO Fruit | Céleri râpé frais rémoulade Salade verte BIO Filet de poisson sauce ensoleillée Semoule BIO Mimolette Flan vanille nappé caramel | Gaspacho Macédoine vinaigrette Pizza fraîche recette grecque Pommes de terre en salade Yaourt aromatisé Fruit |
| MERCREDI | Salade Mexicaine (haricots blanc et rouges, maïs) Aiguillettes de poulet au thym Carottes persillées Bûche du pilat Fruits BIO de saison | Salade iceberg Chipolatas au jus Purée de pommes de terre BIO Gouda Barre bretonne | Melon Chickenwings Coquillettes BIO Coulommiers Compote de pommes BIO du chef Fromage râpé | Carottes râpées BIO Carry de porc * Epinards hachés à la crème Petit suisse sucré Gâteau du chef au citron |
| JEUDI | Salade de pommes de terre Taboulé BIO Calamars à la romaine Petits pois au jus Yaourt de la ferme du Chambon Cake au Daim du chef | Melon Pastèque Cannellonis à la tomate Chanteneige BIO Crème onctueuse au chocolat | Salade de pois chiches à l'italienne Salade de pomme de terre BIO Quenelles BIO à la sauce tomate Ratatouille Cantal AOP Fruit | Salade de pâtes BIO Salade Mexicaine (haricots blanc et rouges, maïs) Sauté de boeuf aux oignons Courgettes fraîches à la béchamel Camembert BIO Compote de pommes BIO du chef |
| VENDREDI | Concombre vinaigrette Tomates fraîches BIO rondelle Chili sin carne Riz BIO Tomme blanche Fruit | Oeuf dur nature Terrine de campagne * Filet de poisson froid Salade de pâtes BIO Yaourt aromatisé Fruit Mayonnaise (dosette) | Coleslaw BIO du chef Salade iceberg Cheesburger Frites Vache picon Brownies du chef | Salade de lentilles aux échalotes Taboulé BIO Filet de poisson sauce tomate basilic Haricots verts persillés Saint paulin Fruit |

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 15 JUIN 2026 AU 5 JUILLET 2026 |






Saint André le Gaz - Déjeuner







Du 15 juin au 21 juin




Du 22 juin au 28 juin

Du 29 juin au 05 juil.






LUNDI

Carottes râpées **BIO**  
 Pamplemousse rose
 Emincé de volaille sauce safranée (français)
 Pommes boulangères 
 Fromage fondu le carré
 Crème vanille ferme du Chambon (vrac)  








Radis nature
 Tomate **BIO** à la croque  
 Hachis parmentier du chef 
 Yaourt de la ferme du Chambon  
 Fruit 

Courgettes fraîches râpées vinaigrette 
 Salade iceberg
 Moules à la crème 
 Frites
 Emmental **BIO** 
 Compote





MARDI



Maïs en salade 
 Salade de pois chiches à l'italienne 
 Filet de poisson meunière 
 Brocolis à la béchamel 
 Edam
 Fruits **BIO** de saison 

Pastèque
 Salade iceberg
 Croque fromage exquis (végétarien)
 Macédoine vinaigrette
 Tartare ail et fines herbes
 Tarte au flan

Salade de pois chiches **BIO** à la marocaine  
 Salade de pomme de terre **BIO**  
 Sauté de volaille au curry 
 Haricots verts
 Saint paulin **BIO** 
 Fruits **BIO** de saison 



MERCREDI







Concombres frais en salade  
 Pavé fromager
 Frites
 Tomme grise d'Auvergne 
 Purée de pommes abricots **BIO** 



Salade de pâtes tricolores 
 Saucisse de Toulouse*
 Courgettes fraîches à la béchamel
 Camembert
 Fruits **BIO** de saison 

Melon
 Nuggets végétal
 Carottes fraîches **BIO** à la crème  
 Yaourt nature
 Donuts


JEUDI







Courgettes fraîches râpées vinaigrette 
 Radis nature
 Gnocchis sauce tomate, basilic et fromage
 Yaourt nature **BIO** 
 Fruit
 Beurre

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

Betteraves en salade 
 Ravioli aux légumes
 Vache qui rit **BIO** 
 Flan chocolat

VENREDI

Melon
 Pastèque **BIO** 
 Rôti de volaille froid (français)
 Salade de pâtes **BIO**
 Fromage blanc aromatisé
 Crêpe fraîche sucrée
 Ketchup (dosette)

Melon
 Salade marocaine (concombre, tomate, cumin, coriandre)  
 Poulet citron confit et olives 
 Semoule **BIO**  
 Petit suisse sucré
 Gâteau à l'orange et cannelle 

 FÊTE DES ROSES

 ETE

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 !



PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS