



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

Saint André le Gaz s/porc - 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 Rougail de poisson 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	
VENDREDI	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 s/porc - 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 Mimollette 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 Filet de colin sauce curry 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 Filet de colin sauce curry 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 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 s/porc - 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 
 Calamars à la romaine
 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

VENDREDI

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 !

