



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

Saint André le Gaz s/viande - 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	<p>Macédoine mayonnaise Salade de brocolis <b>BIO</b> Cappelletti ricotta épinards sauce crème Fromage fondu le carré Purée de pommes bananes <b>BIO</b></p>	<p>Salade de choux fleurs <b>BIO</b> Salade de haricots verts Omelette au coulis de tomate Purée aux 3 légumes Cantal AOP Fruits <b>BIO</b> de saison</p>	<p>Betteraves en salade Radis nature Roulé au fromage Petits pois au jus Fromage fondu le carré Purée de pommes abricots <b>BIO</b> Beurre</p>	<p>Melon Pastèque <b>BIO</b> Filet de poisson meunière Epinards hachés <b>BIO</b> Yaourt nature <b>BIO</b> Gâteau basque</p>
MARDI	<p>Salade de blé à l'orientale Taboulé <b>BIO</b> Tortillas pomme de terre et oignons Chou fleur <b>BIO</b> béchamel Edam Fruit</p>	<p>Carottes râpées <b>BIO</b> Pamplemousse rose Rougail de poisson Lentilles au jus Bûche du pilat Compote de pommes <b>BIO</b> du chef</p>	<p>Céleri frais râpé vinaigrette Salade iceberg Lasagnes de légumes Yaourt nature Fruits <b>BIO</b> de saison</p>	<p>Pamplemousse rose Salade verte Ravioli aux légumes Chanteneige <b>BIO</b> Crème caramel (Ferme du Chambon)</p>
MERCREDI	<p>Betteraves <b>BIO</b> en salade Filet de lieu sauce ciboulette Semoule <b>BIO</b> Brie Flan chocolat</p>	<p>Tomates fraîches <b>BIO</b> rondelle Pavé fromager Courgettes persillées Yaourt aromatisé Gâteau du chef au yaourt</p>	<p>Carottes râpées <b>BIO</b> Poisson pané Pommes noisettes Coulommiers Flan vanille</p>	<p>Concombre vinaigrette Torsade HVE sauce tomate, basilic et fromage Bûchette mélangée Fruit</p>
JEUDI	<p>Salade de pâtes <b>BIO</b> Salade de pommes de terre Filet de poisson sauce ensoleillée Carottes fraîches <b>BIO</b> persillées Yaourt HVE aromatisé fraise ferme du Chambon (vrac) Fruit</p>	<p>Concombre vinaigrette Salade verte fraîche Filet de colin sauce provençale Pommes campagnardes Camembert <b>BIO</b> Crème onctueuse au chocolat</p>	<p>Salade de pois chiches à l'italienne Taboulé <b>BIO</b> Filet de colin sauce curry Haricots beurre à l'ail Yaourt <b>BIO</b> à la vanille Fruit</p>	
VENDREDI	<p>Radis nature Salade marocaine (concombre, tomate, cumin, coriandre) Nuggets végétal Pommes noisettes Fromage blanc nature Gâteau du chef à la fleur d'oranger Beurre</p>			

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/viande - 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 <b>BIO</b> Salade iceberg Lasagnes de légumes Carré du Trièves <b>BIO</b> Fruits <b>BIO</b> de saison		Pastèque Tomates fraîches <b>BIO</b> rondelle Œuf dur mayonnaise Salade de Haricots Beurre et Maïs Fromage blanc (ferme du Chambon) Fruit	Concombres frais à la ciboulette Salade iceberg Poisson pané Printanière de légumes Fromage frais fondu croclait Beignet aux pommes
MARDI	Pastèque <b>BIO</b> Radis nature Poisson pané Pommes paillasson Vache qui rit <b>BIO</b> Flan vanille Beurre	Salade de lentilles <b>BIO</b> Taboulé Crique au cantal Piperade Yaourt nature <b>BIO</b> Fruit	Céleri râpé frais rémoulade Salade verte <b>BIO</b> Filet de poisson sauce ensoleillée Semoule <b>BIO</b> 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) Pavé fromager Carottes persillées Bûche du pilat Fruits <b>BIO</b> de saison	Salade iceberg Filet de colin sauce curry Purée de pommes de terre <b>BIO</b> Gouda Barre bretonne	Melon Dahl de lentilles et carottes à la crème de coco Coquillettes <b>BIO</b> Coulommiers Compote de pommes <b>BIO</b> du chef Fromage râpé	Carottes râpées <b>BIO</b> 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 <b>BIO</b> Calamars à la romaine Petits pois au jus Yaourt de la ferme du Chambon Cake au Daim du chef	Melon Pastèque Lasagnes ricotta épinards Chanteneige <b>BIO</b> Crème onctueuse au chocolat	Salade de pois chiches à l'italienne Salade de pomme de terre <b>BIO</b> Quenelles <b>BIO</b> à la sauce tomate Ratatouille Cantal AOP Fruit	Salade de pâtes <b>BIO</b> Salade Mexicaine (haricots blanc et rouges, maïs) Boulettes de blé façon thaï Courgettes fraîches à la béchamel Camembert <b>BIO</b> Compote de pommes <b>BIO</b> du chef
VENDREDI	Concombre vinaigrette Tomates fraîches <b>BIO</b> rondelle Chili sin carne Riz <b>BIO</b> Tomme blanche Fruit	Oeuf dur nature Filet de poisson froid Salade de pâtes <b>BIO</b> Yaourt aromatisé Fruit Mayonnaise (dosette)	Coleslaw <b>BIO</b> du chef Salade iceberg Fishburger Frites Vache picon Brownies du chef	Salade de lentilles aux échalotes Taboulé <b>BIO</b> 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/viande - 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  
 Galette lentilles boulghour et légumes  
 Pommes boulangères   
 Fromage fondu le carré  
 Crème vanille ferme du Chambon (vrac)  







Radis nature  
 Tomate **BIO** à la croque   
 Bolognaise végétale **BIO**    
 Purée de pommes de terre   
 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**    
 Tortillas pomme de terre et oignons  
 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

VENREDI

Melon  
 Pastèque **BIO**   
 Oeufs durs  
 Salade de pâtes **BIO**  
 Fromage blanc aromatisé  
 Crêpe fraîche sucrée  
 Ketchup (dosette)

Melon  
 Salade marocaine (concombre, tomate, cumin, coriandre)    
 Pois chiches et légumes couscous   
 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