



BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !



MENUS '4 SAISONS' | DU 06 JANVIER 2025 AU 02 FÉVRIER 2025

Orange - Déjeuner

Du 06 janv. au 12 janv.

Du 13 janv. au 19 janv.

Du 20 janv. au 26 janv.

Du 27 janv. au 02 févr.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Carottes râpées BIO Lasagnes au saumon Fromage blanc BIO</p> <p>🌱 🌱 🌱</p> <p>Celeri râpé frais BIO rémoulade Ravioli ricotta épinards BIO sauce tomate Fruit de saison</p> <p>🌱 🌱 🌱</p> <p>Salade de haricots verts BIO Parmentier végétal Flan chocolat</p> <p>🌱 🌱 🌱</p> <p>Taboulé Filet de lieu sauce ciboulette Haricots verts BIO persillés Yaourt nature</p> <p>🌱 🌱 🌱 🌱</p>	<p>Carry de porc Semoule BIO Verchicors BIO Fruit BIO de saison</p> <p>🌱 🌱 🌱 🌱</p> <p>Filet de colin sauce citron Petits pois BIO au jus Carré du Trèves BIO Compote pomme framboise</p> <p>🌱 🌱 🌱 🌱</p> <p>Salade de blé à l'orientale Filet de poisson meunier Epinards hachés BIO Fruit de saison</p> <p>🌱 🌱 🌱 🌱</p> <p>Sauté de Volaille au Caramel Riz aux légumes façon wok Camembert BIO Rocher au coco</p> <p>🌱 🌱 🌱 🌱</p> <p>NOUVEL AN CHINOIS</p>	<p>Poisson pané Gratin de choux fleurs Edam Galette des Rois</p> <p>🌱</p> <p>Sauté de volaille sauce forestière Fricassée de légumes (champignons, carottes) Vache qui rit BIO Gâteau aux pépites de chocolat du chef</p> <p>🌱 🌱 🌱 🌱</p> <p>Potage crecy Tartiflette Yaourt aromatisé</p> <p>🌱 🌱 🌱 🌱</p> <p>Salade de perles Boeuf Braisé Brocolis BIO à la béchamel Fromage blanc nature</p> <p>🌱 🌱 🌱 🌱</p>	<p>Sauté de boeuf aux oignons Riz BIO Cantal AOP Fruit de saison</p> <p>🌱 🌱 🌱 🌱</p> <p>Velouté de potiron du chef Jambon blanc Tort BIO Fruit BIO de saison</p> <p>🌱 🌱 🌱 🌱</p> <p>Nuggets de volaille Lentilles au jus Cantal AOP Compote de pommes bananes</p> <p>🌱 🌱 🌱 🌱</p> <p>Assortiment de Charcuterie Pommes vapeur Fromage à raclette Compote de pommes BIO</p> <p>🌱 🌱 🌱 🌱</p> <p>🌱 RACLETTE</p>	<p>Salade verte BIO Nuggets végétal Purée aux 3 légumes Galette des Rois</p> <p>🌱 🌱 🌱</p> <p>Sauté de boeuf sauce tomate Carottes BIO persillées Yaourt nature Gâteau basque</p> <p>🌱 🌱 🌱</p> <p>Paupiette de veau au jus Purée de courges Fromage blanc sucré Gâteau du chef aux myrtilles</p> <p>🌱 🌱 🌱 🌱</p> <p>Velouté de légumes du chef Tortellini ricotta épinards sauce verte Fruit de saison</p> <p>🌱</p>

🌱 EPIPHANIE

🌱 EPIPHANIE

🌱 TARTIFLETTE

🌱 RACLETTE

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS *



CHIPS DÉPLUCHURES DE LÉGUMES

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 :

- Ingédients :**
- 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 !

