



MENUS '4 SAISONS' | DU 29 AVRIL 2024 AU 26 MAI 2024

Menu Chaponnay - Déjeuner

Du 29 avr. au 05 mai

Du 06 mai au 12 mai

Du 13 mai au 19 mai

Du 20 mai au 26 mai

LUNDI

Salade d'haricots beurre
Cappelletti ricotta épinards sauce crème
Yaourt nature **BIO**
Fruit **BIO** de saison

Salade de perles
Calamar à la romaine
Julienne de légumes
Petit suisse aromatisé
Fruit **BIO** de saison

Tomate à la croque
Pizza au fromage
Chips
Fromage fondu le carré
Flan vanille

MARDI

Céleri râpé frais **BIO** sauce cocktail
Chipolatas au jus
//Pavé fromager
Lentilles au jus
Bûche du pilat
Compote de pommes **BIO**

Salade iceberg
Jambon blanc
//Oeufs durs à la piperade
Purée de pommes de terre
Emmental
Crème caramel (Ferme du Chambon)

Saucisson à l'ail
Lasagnes bolognaise
//Lasagnes ricotta épinards
Fromage blanc (ferme du Chambon)
Fruit de saison

Betteraves **BIO** en salade
Aiguillette de poulet au romarin
//Rigolo au fromage
Lentilles au jus
Yaourt de la ferme du Chambon
Fruit **BIO** de saison

MERCREDI

JEUDI

Carottes **BIO** râpées vinaigrette
Sauté de boeuf VBF aux 4 épices
//Filet de colin sauce citron
Potatoes
Camembert
Crème au chocolat

Oeuf dur mayonnaise
Beignet de salsifis
Ratatouille du chef
Cantal AOP
Fruit **BIO** de saison

Taboulé
Filet de poisson meunière
Épinards hachés **BIO**
Bûchette mélangée
Fruit de saison

VENREDI

Tomates fraîches **BIO** rondelle
Omelette **BIO**
Poêlée de courgettes fraîches persillées
Yaourt aromatisé
Eclair à la vanille

Salade coleslaw **BIO**
Cheesburger
//Fishburger
Pommes noisette
Philadelphia
Brownies du chef

Salade de pâtes **BIO**
Tarte au fromage
Courgettes fraîches à la béchamel
Camembert
Tarte basque

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 27 MAI 2024 AU 23 JUIN 2024 |

Menu Chaponnay - Déjeuner

Du 27 mai au 02 juin

Du 03 juin au 09 juin

Du 10 juin au 16 juin

Du 17 juin au 23 juin

LUNDI

Salade verte **BIO**
Jambon blanc
//Oeufs durs à la piperade
Purée de pommes de terre
Gouda
Compote de pommes **BIO**



Concombre à la ciboulette
Estouffade de boeuf à la niçoise
//Pois chiches et légumes couscous
Semoule **BIO**
Verchicors **BIO**
Compote pomme framboise



Melon
Nugget's de volaille
//Pavé fromager
Pommes vapeur **BIO** (beurre)
Coulommiers
Crème pralinée



Taboulé **BIO** du chef
Boulettes d'agneau sauce tomate
//Crêpe au fromage
Petits pois et carottes au jus
Yaourt de la ferme du Chambon
Fruit de saison



MARDI

Radis et beurre
Boulettes de boeuf sauce indienne
//Curry de poisson à l'indienne
Pâtes **BIO**
Tomme blanche
Flan vanille



Gaspacho
Rôti de porc mayonnaise
//Œuf dur mayonnaise
Pommes de terre en salade
Fromage blanc (ferme du Chambon)
Fruit de saison



Tomate à la croque
Filet de poisson meunière
Gratin d'aubergines fraîche et pommes de terre
Saint paulin
Fruit **BIO** de saison



Pastèque
Dahl de lentilles et carottes à la crème de coco
Chanteneige **BIO**
Flan vanille nappé caramel



MERCREDI

Salade de pommes de terre
Poisson pané
Petits pois au jus
Chanteneige **BIO**
Gâteau du chef aux pommes



Pastèque
Macaroni **BIO** à la bolognaise
//Lasagnes de légumes
Tomme grise d'Auvergne
Flan nappé caramel **BIO**



Macédoine mayonnaise
Chakalaka (h.blancs, pois chiches, légumes) PG
Riz **BIO**
Saint nectaire
Fruit de saison



Salade verte **BIO**
Thon mayonnaise
Salade niçoise
Petit suisse sucré
Tarte au flan



VENREDI

Tomates fraîches **BIO** rondelle
Chili sin carne
Riz **BIO**
Yaourt de la ferme du Chambon
Fruit de saison



Taboulé **BIO** du chef
Filet de poisson sauce tomate basilic
Ratatouille du chef
Brie
Fruit de saison



Carottes **BIO** râpées vinaigrette
Rôti de Volaille Froid et Ketchup
//Oeufs durs mayonnaise
Salade de pâtes
Yaourt nature
Gâteau aux pépites de chocolat du chef



Concombre vinaigrette
Chipolatas au jus
//Nuggets végétal
Purée de pommes de terre
Emmental **BIO**
Crème onctueuse au chocolat



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 !





Menu Chaponnay - Déjeuner

Du 24 juin au 30 juin

Du 01 juil. au 07 juil.

LUNDI

Radis et beurre
Moules à la crème
Potatoes
Edam
Compote pommes cassis

Taboulé **BIO** du chef
Pizza au fromage
Salade de haricots verts
Yaourt de la ferme du Chambon
Fruit de saison



MARDI

Salade de pois chiches marocaine
Ai guillettes de poulet sauce curry
// Tortillas pomme de terre et oignons
Ratatouille du chef
Fourme d'Ambert AOP
Fruit **BIO** de saison

Salade verte **BIO**
Sauté de boeuf VBF aux 4 épices
// Pané de blé fromage épinards
Lentilles au jus
Tomme grise d'Auvergne
Compote de pommes



MERCREDI

JEUDI

Tomate à la Ciboulette
Moquecca de poisson à la brésilienne
Riz **BIO**
Petit suisse sucré
Ananas frais

Macédoine mayonnaise
Calamar à la romaine
Aubergines et courgettes fraîches
provençale
Petit suisse **BIO** aromatisé
Gâteau basque



VENREDI

Betteraves en salade
Pavé fromager
Carottes fraîches sautées
Yaourt nature **BIO**
Gâteau au yaourt du chef

Tomate à la croque
Hot dog volaille
// Hot-fish
Chips
Petit Filou tubes
Madeleine



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 !

