

MENUS '4 SAISONS' | DU 3 NOVEMBRE 2025 AU 30 NOVEMBRE 2025 |

Pont Saint Esprit - Déjeuner

Du 03 nov. au 09 nov.

Du 10 nov. au 16 nov.

Du 17 nov. au 23 nov.

Du 24 nov. au 30 nov.

LUNDI

Lasagnes bolognaise
Vache qui rit **BIO**
Compote de poire



Filet de poisson meunière
Petits pois au jus
Camembert **BIO**
Fruit de saison



Salade de blé au pistou
Calamars à la romaine
Carottes **BIO** à la crème **BIO**
Flan chocolat



Aiguillettes de poulet au thym
Haricots blanc à la tomate
Fromage blanc nature **BIO** Local (vrac)
Fruit de saison



MARDI

Betteraves **BIO** en salade
Hachi de lentilles et patate douce
Yaourt aromatisé noix de coco (ferme Désiris)



Emincé de volaille basquaise
Sémoule **BIO**
Emmental **BIO**
Fruit de saison



Velouté de légumes du chef
Tarte au fromage fraîche
Poireaux frais et Pommes de terre béchamel
Crème caramel (Ferme du Chambon)



MERCREDI

Potage parmentier
Rôti de porc à la moutarde
Harcots verts **BIO** persillés
Fruits **BIO** de saison



Salade coleslaw
Sauté de bœuf façon bourguignon
Purée de pommes de terre
Crème à la vanille



Velouté de légumes du chef
Croziflette
Fruits **BIO** de saison



Rissolette de veau
Purée de courges
Yaourt nature **BIO**
Tarte au chocolat



JEUDI

Filet de colin sauce citron
Riz **BIO**
Fromage blanc nature
Gâteau du chef framboise et speculoos



Velouté de légumes du chef
Ravioli aux légumes
Yaourt nature **BIO** Local (vrac)



Curry de légumes doux (lait de coco, patate douce, carotte, pois chiches)
Riz **BIO**
Yaourt nature **BIO**
Gâteau noix de coco du chef

CROZIFLETTE



Terrine de campagne
Blanquette de poisson
Pâtes **BIO**
Fruits **BIO** de saison



VENDREDI

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



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 !



PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU

LOCAL

DU CHEF

LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS

MENUS '4 SAISONS' | DU 1 DÉCEMBRE 2025 AU 21 DÉCEMBRE 2025 |

Pont Saint Esprit - Déjeuner

Du 01 déc. au 07 déc.

Du 08 déc. au 14 déc.

Du 15 déc. au 21 déc.

LUNDI

Potage crecy
Rôti de porc aux herbes
Lentilles au jus
Yaourt aromatisé



Chipolatas au jus
Pommes campagnardes
Tartare ail et fines herbes
Fruits BIO de saison



Brandade de poisson du chef
Cantal AOP
Fruits BIO de saison



MARDI

Salade de pépinettes
Cordon bleu
Epinards hachés BIO
Fruits BIO de saison



Salade de riz BIO
Filet de colin sauce citron
Brocolis à la béchamel
Crème onctueuse au chocolat



Salade de boulghour BIO
Crêpe au fromage
Epinards hachés BIO
Compote de pommes



MERCREDI

Filet de colin sauce crème
Gratin de pommes de terre façon Dauphinoise
Cantal AOP
Fruit de saison



Emincé de volaille au jus
Purée aux 3 légumes
Tomme blanche
Gâteau du chef aux myrtilles



NOËL

VENDREDI

Mafé aux haricots rouges BIO
Yaourt de la ferme du Chambon
Cake au Daim du chef



Velouté de courges
Macaroni BIO à la bolognaise végétale BIO
Petit suisse BIO aromatisé



Velouté de légumes du chef
Sauté de bœuf au jus
Coquillettes BIO
Fruit de saison



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



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 !



PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU

LOCAL

DU CHEF

LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS