



MENUS '4 SAISONS' | DU 10 MARS 2025 AU 06 AVRIL 2025

Fontanil-Cornillon - Déjeuner

Du 10 mars au 16 mars

Du 17 mars au 23 mars

Du 24 mars au 30 mars

Du 31 mars au 06 avr.

LUNDI

Taboulé **BIO** du chef
Crique au cantal
Haricots verts persillés
Chanteneige **BIO**
Fruit de saison



Salade de pommes de terre
Sauté de boeuf aux oignons
Carottes fraîches **BIO** persillées
Mimolette
Compote pomme framboise



Salade coleslaw
Boulettes de blé façon thaï
Petits pois et carottes au jus
Verchicors **BIO**
Fruit de saison



Radis nature
Emincé de volaille label rouge à la crème
Pommes noisettes
Vache picon
Compote de pommes **BIO**
Beurre



MARDI

Carottes râpées **BIO**
Colombo de volaille label rouge
Purée de pommes de terre **BIO**
Brie
Compote de pommes **BIO**



Salade iceberg
Calamars à la romaine
Lentilles au jus
Yaourt nature **BIO**
Fruit de saison



Salade verte **BIO**
Sauté de porc aux olives
Purée de céleri
Tomme blanche
Beignet aux pommes



Salade de perles
Croq veggie à la tomate
Chou fleur **BIO** béchamel
Petit suisse **BIO** aromatisé
Fruit de saison



MERCREDI

Salade verte fraîche
Filet de poisson sauce corail
Brunoise de légumes frais (carottes, navets, céleri)
Yaourt aromatisé banane (ferme Désiris)
Barre bretonne



Salade de pâtes **BIO**
Chipolatas au jus
Poireaux frais et Pommes de terre béchamel
Flan vanille
Fruit de saison



Salade de haricots verts **BIO**
Cordon bleu
Farfalles à la tomate
Tartare nature
Gâteau aux haricots rouges du chef



Céleri râpé frais **BIO** rémoulade
Boeuf Braisé
Légumes frais pot au feu
Yaourt **BIO** à la vanille
Fruit **BIO** de saison



EXPRESSION HARICOT

VENDREDI

Salade mexicaine (haricots blanc et rouges, maïs)
Wings de poulet à la mexicaine
Riz **BIO**
Crème vanille (Ferme du Chambon)
Fruit de saison



Velouté de légumes du chef
Pois chiches et légumes couscous
Semoule **BIO**
Bûchette mélangée
Fruit de saison



Pizza fraîche au fromage
Filet de colin sauce citron
Epinards hachés **BIO**
Fromage blanc nature
Fruit de saison



Chou blanc **BIO** mayonnaise
Rôti de porc à la moutarde
Coquillettes **BIO**
Cantal AOP
Gâteau du chef framboise et speculoos



TEX MEX

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 !





Fontanil-Cornillon - Déjeuner

Du 07 avr. au 13 avr.

Du 14 avr. au 20 avr.

LUNDI

Salade de pomme de terre **BIO**
Paupiette de veau sauce forestière
Poêlée bretonne (brocolis, choux fleurs)
Yaourt nature **BIO**
Fruit de saison



Taboulé **BIO** du chef
Quenelles **BIO** sauce blanche
Epinards hachés **BIO**
Emmental **BIO**
Fruit **BIO** de saison



MARDI

Betteraves **BIO** en salade
Roulé au fromage
Petits pois au jus
Crème caramel (Ferme du Chambon)
Fruit de saison



Salade iceberg
Accras de Poisson
Haricots verts **BIO** à l'ail
Fromage blanc nature
Donuts



MERCREDI

JEUDI

Salade verte **BIO**
Poulet label rouge sauce paëlla
Riz safrané **BIO**
Camembert
Purée de pommes abricots **BIO**



Céleri râpé frais **BIO** rémoulade
Boulettes d'agneau sauce tomate
Flageolets au jus
Yaourt de la ferme du Chambon
Gâteau de Pâques du chef
Oeufs de Pâques en chocolat



🍪 PAQUES

VENDREDI

Carottes râpées fraîches
Poisson pané
Purée de patate douce
Petit suisse aromatisé
Gâteau du chef à la fleur d'oranger



Macédoine vinaigrette
Penne à la carbonara
Carré du Trièves **BIO**
Ananas frais



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 !

