

## MENUS '4 SAISONS' | DU 23 FÉVRIER 2026 AU 22 MARS 2026 |

### Fontanil-Cornillon - Déjeuner

Du 23 févr. au 01 mars

Du 02 mars au 08 mars

Du 09 mars au 15 mars

Du 16 mars au 22 mars

LUNDI

Taboulé **BIO**  
Roulé au fromage  
Haricots verts persillés  
Chanteneige **BIO**  
Fruit



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



Salade coleslaw  
Hachis de lentilles HVE et patate douce  
Carré du Trièves **BIO**  
Fruit



Salade iceberg  
Emincé de volaille à la crème  
Pommes noisettes  
Cantal AOP  
Compote de Pommes **BIO**



MARDI

Carottes râpées **BIO**  
Colombo de volaille label rouge  
Pommes campagnardes  
Brie  
Compote de Pommes **BIO**



Salade iceberg  
Calamars à la romaine  
Petits pois au jus  
Yaourt nature **BIO**  
Madeleine



Maïs en salade  
Sauté de porc aux olives  
Purée de céleri  
Tomme blanche  
Beignet aux pommes



Salade de perles  
Filet de poisson meunière  
Chou fleur **BIO** béchamel  
Yaourt nature **BIO** Local (vrac)  
Fruit



MERCREDI

JEUDI

Salade verte fraîche  
Filet de poisson sauce corail  
Purée de courges  
Yaourt aromatisé banane (ferme Désiris)  
Gâteau du chef framboise et speculoos



Salade de pâtes **BIO**  
Quenelles sauce blanche  
Poireaux frais et Pommes de terre  
béchamel  
Flan vanille  
Fruit



Salade verte **BIO**  
Kjottkaker (boulettes de viandes) sauce aux  
ailles  
Pommes vapeur  
Fromage blanc nature  
Gâteau à la rhubarbe et aux amandes



Céleri râpé frais **BIO** rémoulade  
Rôti de porc à la moutarde  
Purée de carottes  
Vache picon  
Barre bretonne



VENREDI

Salade Mexicaine (haricots blanc et  
rouges, maïs)  
Emincé de volaille à la mexicaine  
Riz **BIO**  
Crème vanille ferme du Chambon (vrac)  
Fruit de saison



Velouté de légumes du chef  
Pois chiches et légumes couscous  
Semoule **BIO**  
Bûchette mélangée  
Fruit  
Sauce tomate en poche



Pizza fraîche au fromage  
Filet de colin sauce citron  
Epinards hachés **BIO**  
Tartare nature  
Fruit



Potage parmentier  
Gratin savoyard coquillettes **BIO** et  
poireaux  
Yaourt **BIO** à la vanille  
Fruits **BIO** de saison



TEX MEX

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS

#### RECETTE ANTI-GASPIL'

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 :

- Épluchures de légumes
- Huile d'olive
- Épices 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 23 MARS 2026 AU 5 AVRIL 2026 |

### Fontanil-Cornillon - Déjeuner

Du 23 mars au 29 mars

Du 30 mars au 05 avr.

LUNDI

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

Taboulé **BIO**  
Omelette nature  
Epinards hachés **BIO**  
Emmental **BIO**  
Fruits **BIO** de saison

MARDI

Betteraves **BIO** en salade  
Crèmeux de lentilles HVE et patate douce  
au cheddar fondant  
Crème caramel (Ferme du Chambon)  
Fruit

Salade iceberg  
Accras de poisson  
Haricots verts **BIO** à l'ail  
Yaourt nature  
Donuts

MERCREDI

JEUDI

Salade verte **BIO**  
Poulet sauce paëlla  
Riz **BIO**  
Camembert  
Compote pomme abricot

Radis en rémoulade  
Boulettes d'agneau sauce tomate  
Flageolets au jus  
Fromage blanc (ferme du Chambon)  
Gâteau de Pâques du chef  
Oeufs de Pâques en chocolat

PAQUES

VENDREDI

Carottes râpées fraîches  
Moules à la crème  
Frites  
Rondelé nature  
Gâteau du chef à la fleur d'oranger

Macédoine vinaigrette  
Penne à la carbonara  
Compote pommes cassis  
Fromage râpé

#### 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