

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

Vendôme - 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 Oeufs durs béchamel 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	Radis nature Emincé de volaille à la crème Filet de poisson sauce crème Pommes noisettes Cantal AOP Compote de Pommes BIO Beurre
MARDI	Carottes râpées BIO Colombo de volaille Emincé de pois sauce curry Pommes campagnardes Brie Compote de Pommes BIO	Salade iceberg Filet de poisson sauce moutarde Petits pois au jus Yaourt nature BIO Fruit	Pamplemousse rose Filet de colin sauce oseille Sauté de porc aux olives Purée de céleri Tomme blanche Beignet aux pommes	Salade de perles Filet de poisson meunière Chou fleur BIO béchamel Petit suisse BIO aromatisé Fruit
MERCREDI	Betteraves BIO en salade Boulettes de boeuf sauce tomate Filet de colin sauce provençale Torti BIO Petit Moulé Nature Fruit	Chou blanc BIO mayonnaise Raviolis au saumon à la sauce tomate Cantal AOP Gâteau du chef au yaourt	Salade de blé à l'orientale Oeufs BIO à la béchamel Paupiette de veau au jus Brocolis persillés Yaourt nature BIO Local (vrac) Compote de pommes	Taboulé BIO Croq veggie à la tomate Ratatouille Emmental Crème onctueuse au chocolat
JEUDI	Salade verte fraîche Blanquette de poisson Purée de courges Yaourt aromatisé banane (ferme Désiris) Gâteau du chef framboise et speculoos	Salade de pâtes BIO Chipolatas au jus Quenelles sauce blanche Poireaux frais et Pommes de terre béchamel Fromage fondu le carré Flan vanille	Salade verte BIO Cubes de saumon sauce aurore Kjøttkaker (boulettes de viandes) sauce aux aïrelles Pommes vapeur Fromage blanc sucré Gâteau à la rhubarbe et aux amandes RETOUR DU SOLEIL	Céleri râpé frais BIO rémoulade Feuilleté au chèvre Rôti de porc à la moutarde Purée de carottes Vache picon Barre bretonne
VENDREDI	Salade Mexicaine (haricots blanc et rouges, maïs) Emincé de volaille à la mexicaine Falafels menthe coriandre Riz BIO Gouda Crème vanille ferme du Chambon (vrac)	Velouté de légumes du chef Pois chiches et légumes couscous Semoule BIO Bûchette mélangée Fruit	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

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 !



MENUS '4 SAISONS' | DU 23 MARS 2026 AU 5 AVRIL 2026 |

Vendôme - Déjeuner

Du 23 mars au 29 mars

Du 30 mars au 05 avr.

LUNDI

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



Taboulé **BIO**
Quenelles **BIO** sauce blanche
Epinards hachés **BIO**
Emmental **BIO**
Fruits **BIO** de saison



MARDI

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



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



MERCREDI

Salade d'haricots beurre
Escalope viennoise
Oeufs durs à la piperade
Farfalles à la tomate
Gouda
Fruits **BIO** de saison



Salade de pois chiches à l'italienne
Pavé fromager
Sauté de bœuf façon bourguignon
Carottes fraîches **BIO** persillées
Fourme d'Ambert AOP
Flan vanille nappé caramel



JEUDI

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



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



PAQUES

VENDREDI

Carottes râpées fraîches
Filet de poisson sauce paprika
Frites
Rondelé nature
Gâteau du chef à la fleur d'oranger



Macédoine vinaigrette
Emincé de pois sauce curry
Penne à la carbonara
Penne regate
Carré du Trièves **BIO**
Ananas frais



PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS

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 :

- Épluchures 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 !

