



Solaize - Menu Maternelle

Du 05 mai au 11 mai

Du 12 mai au 18 mai

Du 19 mai au 25 mai

Du 26 mai au 01 juin

LUNDI

Salade verte
Lasagnes bolognaise
/Lasagnes de légumes
Cantal AOP
Compote de Pommes **BIO**



Concombre vinaigrette
Cappelletti ricotta épinards sauce crème
Yaourt nature **BIO**
Fruits **BIO** de saison

Tomates fraîches **BIO** rondelle
Steak haché au jus
/Oeufs durs béchamel
Epinards hachés à la crème
Livarot AOP
Crème dessert **BIO**



Concombres frais à la ciboulette
Filet de poisson sauce tomate basilic
Haricots verts **BIO** persillés
Pont L'Eveque AOP
Beignet au chocolat



MARDI

Betteraves **BIO** en salade
Roulé au fromage
Petits pois au jus
Petit suisse **BIO** aromatisé
Fruits **BIO** de saison



Salade iceberg
Rôti de porc au jus
/Oeufs durs piperade
Lentilles au jus
Purée de pommes de terre **BIO**
Saint nectaire AOP
Crème caramel (Ferme du Chambon)



Salade verte **BIO**
Filet de poisson sauce ensoleillée
Semoule **BIO**
Fromage blanc (ferme du Chambon)
Fruits **BIO** de saison



Salade de lentilles **BIO**
Crique au cantal
Piperade
Yaourt nature **BIO**
Fruits **BIO** de saison



MERCREDI

JEUDI

VENREDI

Tomates fraîches **BIO** rondelle
Omelette **BIO**
Poêlée de courgettes fraîches et pommes de terre
Fromage blanc nature **BIO** Local (vrac)
Eclair à la vanille



Terrine de campagne *
/Rillettes de thon
Filet de colin sauce curry
Riz **BIO**
Yaourt **BIO** à la vanille
Fruit de saison



Salade de pomme de terre **BIO**
Quenelles **BIO** à la sauce tomate
Courgettes fraîches à la béchamel
Cantal AOP
Fruit de saison



Coleslaw **BIO** du chef
Cheesburger
/Fishburger
Frites
Yaourt nature **BIO**
Brownies du chef
Ketchup (dosette)

AMERICAIN

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 !





BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !

MENUS '4 SAISONS' | DU 02 JUIN 2025 AU 29 JUIN 2025

Solaize - Menu Maternelle

Du 02 juin au 08 juin

Du 09 juin au 15 juin

Du 16 juin au 22 juin

Du 23 juin au 29 juin

LUNDI

Carottes râpées **BIO**
Brandade de poisson
Yaourt **BIO** à la vanille
Fruit de saison



Melon jaune
Emincé de volaille label rouge sauce safranée
/Pavé fromager
Coquillettes **BIO**
Pommes boulangères
Pont L'Evêque AOP
Flan vanille nappé caramel **BIO**



Taboulé **BIO** du chef
Sauté de porc au jus
/Filet de poisson sauce estragon
Petits pois et carottes au jus
Yaourt de la ferme du Chambon
ruit de saison



MARDI

Radis nature
Steak haché au jus
/Pavé fromager
Pommes paillasson
Carré du Trièves **BIO**
Flan chocolat
Beurre



Gaspacho
Tarte au fromage fraîche
Pommes de terre en salade
Fromage blanc (ferme du Chambon)
Fruits **BIO** de saison



Tomate à la croque
Filet de lieu sauce crème
Aubergines fraîches et pommes de terre provençale
Carré du Trièves **BIO**
Fruits **BIO** de saison



Pastèque
Dahl de lentilles **BIO** et pois carrés **BIO**
carottes et crèmes de coco
Verchicors **BIO**
Tarte au flan



MERCREDI

Taboulé d'épeautre **BIO** du chef
Calamars à la romaine
Petits pois au jus
Yaourt de la ferme du Chambon
Cake au Daim du chef



Pastèque
Lasagnes bolognaise
/Lasagnes ricotta épinards
Emmental **BIO**
Crème chocolat (ferme du Chambon)



Radis en rémoulade
Chakalaka (h.blanc **BIO**, pois chiches **BIO**, légumes)
Riz **BIO**
Saint nectaire AOP
Fruit de saison



Salade verte fraîche
Thon
Pommes de terre en salade
Emmental **BIO**
Flan vanille nappé caramel
Mayonnaise (flacon)



VENREDI

Tomates fraîches **BIO** rondelle
Chili sin carne
Riz **BIO**
Cantal AOP
Compote pomme banane du chef



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



Carottes râpées **BIO**
Rôti de volaille froid (français)
/Oeufs durs
Salade de pâtes
Fromage blanc nature **BIO** Local (vrac)
Gâteau du chef aux pépites de chocolat
Mayonnaise (dosette)



Concombre vinaigrette
Sauté de boeuf **BIO** à la provençale
/Pois chiches et légumes couscous
Semoule **BIO**
Fourme d'Ambert AOP
Clafoutis du chef aux cerises

EXPRESSION CERISE

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 *



BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !

MENUS '4 SAISONS' | DU 30 JUIN 2025 AU 06 JUILLET 2025

Solaize - Menu Maternelle

Du 30 juin au 06 juil.

LUNDI

Radis nature beurre
Moules à la crème
Frites
Carré du Trièves **BIO**
Compote

MARDI

Salade de pois chiches **BIO** à la marocaine
Sauté de volaille label rouge au curry / Tortillas pomme de terre et oignons
Haricots verts
Cantal AOP
Fruits **BIO** de saison

MERCREDI

JEUDI

Betteraves en salade
Nuggets végétal
Carottes fraîches **BIO** persillées
Fromage blanc nature **BIO** Local (vrac)
Donuts

VENDREDI

Pique-nique de fin d'année

VACANCES

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



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS *

