



BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !

## MENUS '4 SAISONS' | DU 05 MAI 2025 AU 01 JUIN 2025 |

### Les Roches de Condrieu - Déjeuner

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  
Fromage fondu le Carré  
Compote de Pommes **BIO**



Concombre vinaigrette  
Cappelletti ricotta épinards sauce crème  
Petit suisse aromatisé  
Fruits **BIO** de saison



Tomates fraîches **BIO** rondelle  
Rissolette de veau  
Epinards hachés à la crème  
Mimolette  
Flan vanille



Concombres frais à la ciboulette  
Boulettes d'agneau sauce tomate  
Printanière de légumes  
Verchicors  
Beignet aux pommes



#### 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



#### Ingrediénts :

- 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 !



MARDI

Betteraves en salade  
Roulé au fromage  
Petits pois au jus  
Yaourt nature  
Fruits **BIO** de saison



Salade iceberg  
Rôti de porc au jus  
Lentilles au jus  
Emmental  
Crème caramel (Ferme du Chambon)



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



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



MERCREDI

JEUDI

Salade de pâtes **BIO**  
Sauté de boeuf aux oignons  
Ratatouille du chef  
Camembert  
Tarte basque



Boulghour en salade  
Quenelles **BIO** à la sauce tomate  
Courgettes fraîches à la béchamel  
Cantal AOP  
Fruit de saison



Tomates fraîches **BIO** rondelle  
Omelette **BIO**  
Poêlée de courgettes fraîches et pommes de terre  
Yaourt aromatisé  
Eclair à la vanille



Terrine de campagne \*  
Filet de colin sauce curry  
Riz **BIO**  
Yaourt nature  
Fruit de saison



Coleslaw **BIO** du chef  
Cheesburger  
Frites  
Vache picon  
Brownies du chef



AMÉRICAIN

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)

Sous réserve de modifications \*



C'est possible !



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

Les Roches de Condrieu - Déjeuner

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  
P'tit cottentin nature  
Compote pomme abricot



MARDI

Radis nature  
Escalope viennoise  
Pommes paillasson  
Fromage fondu le Carré  
Flan vanille  
Beurre

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

Tomate à la croque  
Filet de poisson meunière  
Aubergines fraîches et pommes de terre provençale  
Edam  
Fruits **BIO** de saison

Taboulé **BIO** du chef  
Estouffade de boeuf à la niçoise  
Petits pois et carottes au jus  
Yaourt de la ferme du Chambon  
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



MERCREDI

Salade de pommes de terre  
Calamars à la romaine  
Petits pois au jus  
Yaourt de la ferme du Chambon  
Cake au Daim du chef



Pastèque  
Lasagnes bolognaise  
Chanteneige **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)



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 !

JEUDI

Tomates fraîches **BIO** rondelle  
Chili sin carne  
Riz **BIO**



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)  
Salade de pâtes  
Yaourt nature  
Gâteau du chef aux pépites de chocolat  
Ketchup (dosette)

Concombre vinaigrette  
Chipolatas au jus  
Sémoule **BIO**  
Petit suisse sucré  
Clafoutis du chef aux cerises



EXPRESSION CERISE

VENDREDI

Tomates fraîches **BIO** rondelle  
Chili sin carne  
Riz **BIO**  
Tomme blanche  
Fruit de saison

LOCAL

DU CHEF

LABELS (EGALIM)

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

### Les Roches de Condrieu - Déjeuner

Du 30 juin au 06 juil.

LUNDI

Radis nature	
Moules à la crème	!
Frites	
Vache qui rit BIO	
Compote	
Beurre	

MARDI

Salade de pois chiches BIO à la marocaine	!
Aiguillettes de poulet sauce curry	!
Haricots verts	
Cantal AOP	
Fruits BIO de saison	

MERCREDI

Betteraves en salade	!
Nuggets végétal	
Carottes fraîches BIO persillées	!
Petit suisse sucré	
Donuts	

VENDREDI

VACANCES

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)

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



#### Ingrediénts :

- 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 !

