



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
Rissollette 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

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
Semoule **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

VENDREDI

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

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 :

- 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 !



Les Roches de Condrieu - Déjeuner

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 :

- 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 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

JEUDI

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



VENDREDI

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 *

