

- Nom de la cuisine : Longvic-Menu
- Code comptable : D0366-7334
- Date début : 01 septembre 2025
- Date fin : 19 octobre 2025
- Nom de la société : Ecole Jean Moulin
- Mail de la société : ***
- Menus :
 - Menu Cap Val de Saône - Déjeuner

MENUS '4 SAISONS' | DU 1 SEPTEMBRE 2025 AU 28 SEPTEMBRE 2025 |

Menu Cap Val de Saône - Déjeuner

Du 01 sept. au 07 sept.

Du 08 sept. au 14 sept.

Du 15 sept. au 21 sept.

Du 22 sept. au 28 sept.

LUNDI

Salade iceberg
Lasagnes bolognaise
Crème dessert **BIO** chocolat d'Adelle

Cake du chef tomate mozzarella
Filet de colin sauce citron
Ratatouille
Fruit de saison

Taboulé **BIO** du chef
Crique au cantal
Gratin de brocolis **BIO**
Fruit de saison

Quenelles **BIO** en Gratin
Epinards hachés et croûtons
Brie
Madeleine longues pur beurre "Mistral"

MARDI

Concombre à la ciboulette
Jambon blanc
Frites et ketchup
Petit suisse aromatisé

Omelette **BIO**
Petits pois **BIO** au jus
Comté de la maison Benoit (39)
Compote pomme framboise

Salade de pâtes **BIO**
Filet de poisson meunière MSC sauce
fromage blanc ciboulette
Carottes fraîches **BIO** vichy
Crème à la vanille

Pâté de foie
Moules sauce poulette
Frites
Yaourt **BIO** d'Adelle

MERCREDI

Salade de pomme de terre **BIO**
Filet de poisson sauce crème
Haricots verts **BIO** persillés
Fruit de saison

Pastèque
Rôti de volaille à la moutarde Fallot
Boulghour **BIO**
Flan chocolat

Sauté de boeuf HVE sauce 4 épices
Pommes boulangères
Emmental **BIO**
Fruit de saison

Salade de tomates **BIO**
Cordon bleu
Lentilles mijotées aux oignons
Tarte aux poires amandine du chef

JEUDI

Emincé de dinde au thym et citron
Semoule **BIO**
Cancoillotte nature IGP
Compote de pommes du chef

Salade de tomates fraîches ciboulette
Macaronis **BIO** à la carbonara
Emmental râpé
Clafoutis du chef aux fruits rouges

Pico de gallo (tomates, oignons, coriande, citron)
La mole poblano (volaille en sauce)
Riz **BIO**
Le pastel de tres leche

Rôti de porc au romarin
Ratatouille
Vache qui rit
Compote pomme fraise

VENREDI

Gratin de courgettes HVE à la vache qui rit
Blé
Emmental
Fruit de saison

Céleri rémoulade
Chili con carne
Riz pour le chili
Gâteau du chef aux myrtilles

Moussaka
Fromage blanc **BIO** d'Adèle
Fruit de saison

Boeuf bourguignon frais HVE
Torti **BIO**
Milkshake "100% Côte d'Or" du chef
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



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 !



PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS

MENUS '4 SAISONS' | DU 29 SEPTEMBRE 2025 AU 19 OCTOBRE 2025 |

Menu Cap Val de Saône - Déjeuner

Du 29 sept. au 05 oct.

Du 06 oct. au 12 oct.

Du 13 oct. au 19 oct.

LUNDI

Salade iceberg
Paupiette de veau sauce dijonnaise
Semoule **BIO**
Crème au chocolat



Velouté de courgettes fraîche **BIO**
Hachis parmentier du chef
Margotine noisette cacao "Mistral"



Carottes râpées et son aliment mystère
Sauté de boeuf frais HVE à la provencale
Gnocchi sauce tomate
Compote incognipots HVE



SEMAINE DU GOÛT

MARDI

Picoussel sauce tomate
Carottes fraîches **BIO** persillées
Fromage les Fripons
Fruit de saison



Filet de colin sauce échalote
Riz **BIO**
Vache picon
Compote pomme abricot



Salade de lentilles et son aliment mystère
Boulette d'agneau et son aliment mystère
Choux fleurs persillés
Fromage blanc **BIO** d'Adèle



SEMAINE DU GOÛT

MERCREDI

Steak haché au jus
Poêlée bretonne
Saint Morêt
Barre bretonne



Salade de tomates au basilic
Rôti de porc sauce curry
Epinards **BIO** à la crème
Gâteau du chef à la fleur d'oranger



Sauté de porc IGP au jus (BFC)
Haricots verts **BIO** persillés
Fromage mystère
Compote de pommes du chef et son aliment mystère



SEMAINE DU GOÛT

JEUDI

Saucisse fumée
Aligot
Yaourt **BIO** d'Adelle
Fruit de saison



Boulettes de boeuf sauce tomate
Flageolets à l'ail
Bûche du pilat
Fruit de saison



Filet de poisson sauce corail
Petits pois
Yaourt mystère
Gâteau chocolat et son aliment mystère



SEMAINE DU GOÛT

VENREDI

Chou blanc **BIO** vinaigrette
Filet de colin MSC à la normande
Boulghour **BIO**
Compote de pommes et speculoos



Salade de pâtes **BIO**
Omelette aux herbes du chef
Haricots verts **BIO** persillés
Fruit de saison



Potage de légumes et son aliment mystère
Gratin de pâtes béchamel mystère du chef
Flan vanille



SEMAINE DU GOÛT

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
- 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 !



PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS