



MENUS '4 SAISONS' | DU 20 AVRIL 2026 AU 17 MAI 2026 |

Tarare - Déjeuner

	Du 20 avr. au 26 avr.	Du 27 avr. au 03 mai	Du 04 mai au 10 mai	Du 11 mai au 17 mai
LUNDI	<p>Macédoine mayonnaise Cappelletti ricotta épinards sauce crème Fromage fondu le carré Purée de pommes bananes BIO</p>	<p>Salade de haricots verts Omelette au coulis de tomate Purée aux 3 légumes Cantal AOP Fruits BIO de saison</p>	<p>Betteraves en salade Roulé au fromage Petits pois au jus Fromage fondu le carré Purée de pommes abricots BIO</p>	<p>Melon Boulettes de blé façon thaï Epinards hachés BIO Yaourt nature BIO Gâteau basque</p>
MARDI	<p>Salade de blé à l'orientale Aiguillettes de poulet au thym Chou fleur BIO béchamel Edam Fruit</p>	<p>Carottes râpées BIO Chipolatas au jus Lentilles au jus Bûche du pilat Compote de pommes BIO</p>	<p>Salade iceberg Lasagnes de légumes Yaourt nature Fruits BIO de saison</p>	<p>Salade verte Brandade de poisson Chanteneige BIO Crème caramel (Ferme du Chambon)</p>
MERCREDI	<p>Betteraves BIO en salade Boulettes de bœuf au jus Semoule BIO Brie Flan chocolat</p>	<p>Tomates fraîches BIO rondelle Paupiette de veau au jus Courgettes persillées Yaourt aromatisé Eclair à la vanille</p>	<p>Carottes râpées BIO Nugget's de volaille Pommes noisettes Coulommiers Flan vanille</p>	<p>Concombre vinaigrette Torsade HVE sauce tomate, basilic et fromage Bûchette mélangée Fruit</p>
JEUDI	<p>Salade de pâtes BIO Filet de poisson sauce ensoleillée Carottes fraîches BIO persillées Yaourt HVE aromatisé fraise ferme du Chambon (vrac) Fruit</p>	<p>Concombre vinaigrette Sauté de bœuf à la provençale Gnocchis Camembert BIO Crème onctueuse au chocolat</p>	<p>Taboulé BIO Emincé de volaille sauce curry Haricots beurre à l'ail Yaourt BIO à la vanille Fruit</p>	
VENDREDI	<p>Radis nature Cordon bleu Pommes noisettes Fromage blanc nature Gâteau du chef à la fleur d'oranger Beurre</p>			

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 !





MENUS '4 SAISONS' | DU 18 MAI 2026 AU 14 JUIN 2026 |

Tarare - Déjeuner

	Du 18 mai au 24 mai	Du 25 mai au 31 mai	Du 01 juin au 07 juin	Du 08 juin au 14 juin
LUNDI	<p>Carottes râpées BIO ⓘ♻️</p> <p>Lasagnes de légumes</p> <p>P'tit cottenin nature</p> <p>Compote pomme abricot ⓘ♻️</p>		<p>Tomates fraîches BIO rondelle ⓘ♻️</p> <p>Jambon de volaille</p> <p>Salade de Haricots Beurre et Maïs</p> <p>Fromage blanc (ferme du Chambon) ⓘ♻️</p> <p>Fruit</p>	<p>Concombres frais à la ciboulette ⓘ</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Printanière de légumes ⓘ</p> <p>Fromage frais fondu croclait</p> <p>Beignet aux pommes</p>
MARDI	<p>Radis nature</p> <p>Escalope viennoise</p> <p>Pommes paillason</p> <p>Vache qui rit BIO ⓘ♻️</p> <p>Flan vanille</p> <p>Beurre</p>	<p>Salade de lentilles BIO ⓘ♻️</p> <p>Crique au cantal</p> <p>Piperade ⓘ♻️</p> <p>Yaourt nature BIO ⓘ♻️</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte BIO ⓘ♻️</p> <p>Filet de poisson sauce ensoleillée ⓘ♻️</p> <p>Semoule BIO ⓘ♻️</p> <p>Mimolette</p> <p>Flan vanille nappé caramel</p>	<p>Gaspacho ⓘ</p> <p>Pizza fraîche recette grecque ⓘ</p> <p>Pommes de terre en salade</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit</p>
MERCREDI	<p>Salade Mexicaine (haricots blanc et rouges, maïs) ⓘ</p> <p>Aiguillettes de poulet au thym ⓘ</p> <p>Carottes persillées ⓘ♻️</p> <p>Bûche du pilat ⓘ♻️</p> <p>Fruits BIO de saison ⓘ♻️</p>	<p>Salade iceberg</p> <p>Chipolatas au jus</p> <p>Purée de pommes de terre BIO ⓘ♻️</p> <p>Gouda</p> <p>Barre bretonne</p>	<p>Melon</p> <p>Chickenwings</p> <p>Coquillettes BIO ⓘ♻️</p> <p>Coulommiers</p> <p>Compote de pommes BIO ⓘ♻️</p>	<p>Carottes râpées BIO ⓘ♻️</p> <p>Carry de porc * ⓘ</p> <p>Epinards hachés à la crème ⓘ</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Gâteau du chef au citron ⓘ</p>
JEUDI	<p>Salade de pommes de terre</p> <p>Calamars à la romaine</p> <p>Petits pois au jus</p> <p>Yaourt de la ferme du Chambon ⓘ♻️</p> <p>Cake au Daim du chef ⓘ</p>	<p>Pastèque</p> <p>Lasagnes ricotta épinards</p> <p>Chanteneige BIO ⓘ♻️</p> <p>Crème onctueuse au chocolat</p>	<p>Salade de pois chiches à l'italienne ⓘ</p> <p>Quenelles BIO à la sauce tomate ⓘ♻️</p> <p>Ratatouille ⓘ♻️</p> <p>Cantal AOP ⓘ♻️</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade de pâtes BIO ⓘ♻️</p> <p>Sauté de boeuf aux oignons ⓘ</p> <p>Courgettes fraîches à la béchamel ⓘ</p> <p>Camembert BIO ⓘ♻️</p> <p>Compote de pêches ⓘ♻️</p>
VENDREDI	<p>Tomates fraîches BIO rondelle ⓘ♻️</p> <p>Chili sin carne ⓘ</p> <p>Riz BIO ⓘ♻️</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit</p>	<p>Oeuf dur nature</p> <p>Terrine de légumes</p> <p>Salade de pâtes BIO ⓘ♻️</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit</p> <p>Mayonnaise (dosette)</p>	<p>Coleslaw BIO du chef ⓘ♻️</p> <p>Fishburger</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Vache picon</p> <p>Brownies du chef ⓘ</p>	<p>Taboulé BIO ⓘ♻️</p> <p>Filet de poisson sauce tomate basilic ⓘ♻️</p> <p>Haricots verts persillés ⓘ♻️</p> <p>Saint paulin</p> <p>Fruit</p>

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 !





MENUS '4 SAISONS' | DU 15 JUIN 2026 AU 5 JUILLET 2026 |

Tarare - Déjeuner

Du 15 juin au 21 juin

Du 22 juin au 28 juin

Du 29 juin au 05 juil.

LUNDI

Carottes râpées **BIO**
Nugget's de volaille
Pommes boulangères
Fromage fondu le carré
Crème vanille ferme du Chambon (vrac)



Tomate **BIO** à la croque
Brandade de poisson du chef
Yaourt de la ferme du Chambon
Fruit



Macédoine de légumes (stock tampon)
Moules à la crème
Riz **BIO**
Emmental **BIO**
Compote



MARDI

Maïs en salade
Filet de poisson meunière
Brocolis à la béchamel
Edam
Fruits **BIO** de saison



Pastèque
Croque fromage exquis (végétarien)
Macédoine vinaigrette
Tartare ail et fines herbes
Tarte au flan

Salade de pois chiches **BIO** à la marocaine
Aiguillettes de poulet sauce curry
Purée aux 3 légumes
Saint paulin **BIO**
Fruits **BIO** de saison



MERCREDI

Concombres frais en salade
Pavé fromager
Pommes noisettes
Tomme grise d'Auvergne
Purée de pommes abricots **BIO**



Salade de pâtes tricolores
Saucisse de Toulouse*
Courgettes fraîches à la béchamel
Camembert
Fruits **BIO** de saison



Melon
Nuggets végétal
Carottes fraîches **BIO** à la crème
Yaourt nature
Donuts



JEUDI

Radis nature
Gnocchis sauce tomate, basilic et fromage
Yaourt nature **BIO**
Fruit
Beurre



Salade verte **BIO**
Oeufs durs
Pommes de terre en salade
Saint nectaire AOP
Flan vanille nappé caramel
Mayonnaise (flacon)



Tomates en salade
Raviolis au saumon
Vache qui rit **BIO**
Flan chocolat



VENDREDI

Melon
Rôti de volaille froid (français)
Salade de pâtes **BIO**
Fromage blanc aromatisé
Crêpe fraîche sucrée
Ketchup (dosette)

Salade marocaine (concombre, tomate, cumin, coriandre)
Poulet citron confit et olives
Semoule **BIO**
Petit suisse sucré
Gâteau à l'orange et cannelle



FÊTE DES ROSES

ETE

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