



MENUS '4 SAISONS' | DU 29 AVRIL 2024 AU 26 MAI 2024

Menu standard Ornex - Déjeuner

Du 29 avr. au 05 mai

Du 06 mai au 12 mai

Du 13 mai au 19 mai

Du 20 mai au 26 mai

LUNDI

Salade d'haricots beurre  
Cappelletti ricotta épinards sauce crème  
Fromage fondu le carré  
Fruit **BIO** de saison

Salade de perles  
Calamar à la romaine  
Julienne de légumes  
Petit suisse aromatisé  
Fruit **BIO** de saison

Tomate à la croque  
Club fromager  
Chips  
Flan vanille

MARDI

Chipolatas au jus  
Lentilles au jus  
Bûche du pilat  
Compote de pommes **BIO**

Salade iceberg  
Jambon blanc  
Purée de pommes de terre  
Crème caramel (Ferme du Chambon)

Salade verte **BIO**  
Lasagnes bolognaise  
Fromage blanc (ferme du Chambon)  
Fruit de saison

Betteraves **BIO** en salade  
Rigolo au fromage  
Lentilles au jus  
Yaourt de la ferme du Chambon  
Fruit **BIO** de saison

MERCREDI

Carottes **BIO** râpées vinaigrette  
Sauté de boeuf VBF aux 4 épices  
Potatoes  
Camembert  
Crème onctueuse au chocolat

🌱

Oeuf dur mayonnaise  
Beignet de salsifis  
Ratatouille du chef  
Cantal AOP  
Fruit **BIO** de saison

Pamplemousse rose  
Filet de poisson sauce crème  
Coquillettes **BIO**  
Coulommiers  
Purée pomme fraise

🌱 🌱

Carottes **BIO** râpées vinaigrette  
Hachis parmentier  
P'tit cottentin nature  
Compote pomme abricot

🌱

JEUDI

Omelette **BIO**  
Poêlée de courgettes fraîches persillées  
Yaourt aromatisé  
Eclair à la vanille

🌱

Salade coleslaw **BIO**  
Cheesburger  
Frites  
Brownies du chef

🌱

Salade de pâtes **BIO**  
Colombo de volaille  
Courgettes fraîches à la béchamel  
Camembert  
Tarte basque

🌱

🌱

🌱

🌱

🌱

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 27 MAI 2024 AU 23 JUIN 2024 |

Menu standard Ornex - Déjeuner

Du 27 mai au 02 juin

Du 03 juin au 09 juin

Du 10 juin au 16 juin

Du 17 juin au 23 juin

LUNDI

Jambon blanc  
Purée de pommes de terre  
Gouda  
Fruit **BIO** de saison



Concombre à la ciboulette  
Estouffade de boeuf à la niçoise  
Semoule **BIO**  
Verchicors **BIO**  
Compote pomme framboise



Melon  
Nugget's de volaille  
Frites  
Fromage fondu le carré  
Crème pralinée



Taboulé **BIO** du chef  
Boulettes d'agneau sauce tomate  
Petits pois et carottes au jus  
Yaourt de la ferme du Chambon  
Fruit de saison



MARDI

Radis et beurre  
Boulettes de boeuf sauce indienne  
Pâtes **BIO**  
Tomme blanche  
Flan vanille



Œuf dur mayonnaise  
Pommes de terre en salade  
Fromage blanc (ferme du Chambon)  
Fruit de saison



Filet de poisson meunière  
Gratin d'aubergines fraîche et pommes de terre  
Saint paulin  
Fruit **BIO** de saison



Pastèque  
Dahl de lentilles et carottes à la crème de coco  
Flan vanille nappé caramel

MERCREDI

Salade de lentilles aux épices  
Aiguillettes de poulet au thym  
Carottes fraîches aux petits oignons  
Bûche du pilat  
Fruit **BIO** de saison



Carottes **BIO** râpées vinaigrette  
Carry de porc \*  
Epinards hachés à la crème  
Petit suisse sucré  
Beignet aux pommes



Concombre **BIO** en salade  
Quenelles **BIO** sauce aurore  
Semoule **BIO**  
Morbier  
Compote de pommes



Salade de pommes de terre  
Sauté de volaille au paprika  
Courgettes fraîches à la béchamel  
Camembert  
Fruit **BIO** de saison

JEUDI

Poisson pané  
Petits pois au jus  
Chanteneige **BIO**  
Gâteau du chef aux pommes



Pastèque  
Macaroni **BIO** à la bolognaise  
Tartare nature  
Crème chocolat (ferme du Chambon)



Macédoine mayonnaise  
Chakalaka (h.blancs, pois chiches, légumes) PG  
Riz **BIO**  
Saint nectaire  
Fruit de saison



Thon mayonnaise  
Salade niçoise  
Fromage blanc **BIO**  
Tarte au flan

VENREDI

Tomates fraîches **BIO** rondelle  
Chili sin carne  
Riz **BIO**  
Yaourt de la ferme du Chambon  
Fruit de saison



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





MENUS '4 SAISONS' | DU 24 JUIN 2024 AU 07 JUILLET 2024

Menu standard Ornex - Déjeuner

Du 24 juin au 30 juin

Du 01 juil. au 07 juil.

LUNDI

Radis et beurre  
Moules à la crème  
Frites  
Vache qui rit **BIO**  
Compote pommes cassis



Taboulé **BIO** du chef  
Pizza au fromage  
Salade de haricots verts  
Fruit de saison



MARDI

Salade de pois chiches marocaine  
Aiguillettes de poulet sauce curry  
Ratatouille du chef  
Fruit **BIO** de saison



Salade verte **BIO**  
Sauté de boeuf VBF aux 4 épices  
Lentilles au jus  
Tomme grise d'Auvergne  
Compote de pommes



MERCREDI

Melon jaune  
Macaroni **BIO** à la carbonara  
Petite tomme **BIO** du Trièves  
Flan vanille nappé caramel



Concombre frais **BIO** vinaigrette  
Filet de poisson aux épices tandoori  
Pommes de terre persillées  
Carré du Trièves  
Crème caramel (Ferme du Chambon)



JEUDI

Tomate à la Ciboulette  
Moquecca de poisson à la brésilienne  
Riz **BIO**  
Petit suisse sucré  
Ananas frais



Macédoine mayonnaise  
Calamar à la romaine  
Aubergines et courgettes fraîches  
provençale  
Petit suisse **BIO** aromatisé  
Gâteau basque



VENDREDI

Betteraves en salade  
Pavé fromager  
Epinards hachés **BIO**  
Gâteau au yaourt du chef



Tomate à la croque  
Club fromager  
Chips  
Petit Filou tubes



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 !

