

MENUS '4 SAISONS' | DU 31 AOÛT 2026 AU 27 SEPTEMBRE 2026 |

Menus standard Rives de Saone - Déjeuner

Du 31 août au 06 sept.

Du 07 sept. au 13 sept.

Du 14 sept. au 20 sept.

Du 21 sept. au 27 sept.

LUNDI

Concombre à la ciboulette
Jambon blanc
Purée de pommes de terre
Yaourt nature BIO
Gâteau basque

Cake du chef tomate mozzarella
Filet de colin sauce citron
Ratatouille
Yaourt BIO d'Adelle
Fruit

Oeuf BIO mayonnaise
Crique au cantal
Gratin de brocolis BIO
Milkshake "100% Côte d'or" du chef à la fraise
Fruit

Salade de boulghour BIO
Quenelles BIO en gratin
Epinards hachés et croûtons
Brie
Madeleine longues pur beurre "Mistral"

MARDI

Salade iceberg
Lasagnes bolognaise
Tartare ail et fines herbes
Crème dessert BIO chocolat d'Adelle
Apéritif des enfants (sirop)

Carottes râpées BIO de la légumerie de
Dijon
Omelette BIO
Petits pois
Comté de la maison Benoit (39)
Compote pomme framboise

Salade de pâtes BIO
Filet de poisson pané et citron
Carottes fraîches BIO vichy
Mimolette
Crème à la vanille

Concombres frais en salade
Moules sauce poulette
Frites
Yaourt BIO d'Adelle
Fruit BIO de saison

MERCREDI

Salade de pomme de terre BIO
Filet de poisson sauce crème
Haricots verts BIO persillés
Tomme blanche
Fruit

Pastèque
Rôti de volaille à la moutarde Fallot
Purée de pommes de terre BIO
Camembert
Flan chocolat

Salade de haricots verts
Sauté de boeuf HVE sauce 4 épices
Pommes boulangères
Yaourt aromatisé
Fruit

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

JEUDI

Melon
Emincé de dinde au thym et citron
Semoule BIO
Cancaillette nature IGP
Purée de pomme vanille du chef

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

Salade iceberg
Gratin de poulet au riz et légumes façon basquaise
Emmental BIO
Barre bretonne

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

VENREDI

Betteraves BIO en salade
Gratin de courgettes HVE à la vache qui rit
Coquillettes
Emmental
Fruit BIO de saison

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

Perle de blé, carottes et sésame
Boulette de boeuf sauce tomate cumin coriande
Tajine de légumes frais (courgettes et patate douce)
Yaourt à la figue (Ferme Désiris)
Salade d'orange à la menthe

Betteraves BIO en salade
Boeuf bourguignon frais HVE
Tortil BIO
Petit suisse aromatisé
Fruit

VEGÉTARIEN

ALADIN OU LA LAMPÉ MERVEILLEUSE

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



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



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 28 SEPTEMBRE 2026 AU 18 OCTOBRE 2026 |

Menus standard Rives de Saone - Déjeuner

Du 28 sept. au 04 oct.

Du 05 oct. au 11 oct.

Du 12 oct. au 18 oct.

LUNDI

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



Velouté de courgette (CE2) du chef
Hachis parmentier du chef
Emmental BIO
Margotiné noisette cacao "Mistral"



Salade de légumes d'automne sauce aux agrumes (carottes, poivrons, vinaigrette pamplemousse)
Sauté de volaille sauce crème poivrons rouges
Purée de patate douce
Fromage blanc BIO d'Adèle et coulis de mangue
Fruit

SEMAINE DU GOÛT

MARDI

Macédoine Mayonnaise
Torsade HVE sauce tomate, basilic et fromage
Bûchette mélangée
Fruit BIO de saison

VÉGÉTARIEN

Salade verte fraîche
Filet de colin sauce échalote
Riz BIO
Cancoillotte nature IGP
Compote pomme pêche



Salade verte, emmental et croûtons
Poisson sauce crème citron et aneth
Pâtes Tricolores et Râpé
Chanteneige BIO
Milkshake "100% Côte d'or" du chef à la fraise

SEMAINE DU GOÛT

MERCREDI

Salade de lentilles
Boulettes de boeuf sauce indienne
Poêlée bretonne (choux fleurs CE2, brocolis)
P'tit cottenin ail et fines herbes
Compote du chef pommes speculoos



Salade de tomates au basilic
Rôti de porc sauce curry
Épinards BIO à la crème
Fromage blanc BIO d'Adèle
Gâteau du chef framboise et speculoos



Salade concombre, tomates et pois chiches
Risotto de petit épeautre, crémeux de courgettes aux fromages frais
Yaourt aromatisé
Gâteau choco noisette du chef

SEMAINE DU GOÛT

JEUDI

Salade iceberg
Saucisse fumée
Purée de pommes de terre
Yaourt aromatisé
Fruit BIO de saison



Concombre HVE sauce bulgare
Emincé de volaille à la moutarde de Fallot
Flageolets à l'ail
Bûche du pilat
Flan vanille nappé caramel



Taboulé BIO aux graines de lin
Boulettes d'agneau sauce beurre cacahuète
Carottes BIO persillées
Tartare cernois
Compote de pommes et amande du chef

SEMAINE DU GOÛT

VENDREDI

Chou blanc savoyard
Filet de colin MSC à la normande
Riz BIO
Crème anglaise
Brownies d'anniversaire du chef



Salade de pâtes BIO
Omelette aux herbes du chef
Haricots verts BIO persillés
Petit suisse aromatisé
Fruit BIO de saison



Salade de lentilles vinaigrette échalotes
Emincé de bœuf sauce échalotes
Poêlée pommes de terre et épinards branches
Mimolette
Crème à la vanille

SEMAINE DU GOÛT

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



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 !

