



NOM DU RESTAURANT

Semaine n°21 : du 18 au 22 Mai 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Macédoine de légumes mayonnaise	Salade de lentilles vinaigrette	Salade de perles estivale	Tomate et maïs vinaigrette au paprika	Céleri sauce piqua mayo
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagnes à la bolognaise	Colin d'Alaska sauce citron	Pizza au fromage	Fajitas mexicaine	Rôti de porc sauce barbecue Rôti de dinde sauce barbecue
	***	Carottes braisées	Salade verte	***	Purée de p. de terre
PRODUIT LAITIER	Petit moulé ail et fines herbes	Fromage frais sucré	Yaourt nature	Gouda	Camembert
DESSERT	Pomme	Banane	Smoothie pomme fraise	Crème onctueuse (BIO) au cacao et pop corn	Liégeois vanille

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de perles estivale: perles, concombre, menthe / Céleri sauce piqua mayo: céleri, mayonnaise, sauce sriracha

P.A. n°2

Semaine n°22 : du 25 au 29 Mai 2026

Pentecôte

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Carotte râpée (BIO) au citron	P. de terre à l'échalote	Betterave (BIO) vinaigrette à la framboise	Taboulé (semoule BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Fish and chips	Omelette	Tortis (BIO) au crémeux de lentilles corail à la provençale	Sauté de bœuf aux olives
			Courgettes à l'espagnole	***	Haricots beurre braisés
PRODUIT LAITIER		Fraidou	Yaourt nature sucré	Brie	Fromage frais au sel de Guérande
DESSERT		Crème dessert caramel	Purée pomme abricot	Moelleux aux fruits rouges	Poire (HVE)

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

BIO
Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

P.A. n°3



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°23 : du 1er au 5 Juin 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte	Courgette râpée sauce ponzu	Coquillettes (BIO) au basilic	Tomate vinaigrette	Salade de risoni au pesto rosso
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Parmentier de jambon S/P Parmentier de jambon de dinde	Poulet rôti yassa	Tarte au fromage	Couscous de légumes (BIO) (aromates non BIO)	Colin d'Alaska Ssauce citron
	***	Riz coloré	Ratatouille	***	Carottes (BIO) braisées
PRODUIT LAITIER	Yaourt cerise	Fondu président	Petit moulé nature	Edam	Crème anglaise
DESSERT	Purée de pomme (HVE) nectarine	Mousse chocolat	Ananas	Fraises	Moelleux chocolat

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Courgette râpée sauce ponzu: courgette, jus de citron, sirop d'érable / Salade bicolore: carotte, radis rose / Salade de pois chiches à l'indienne: pois chiches, tomate, oignon, cumin

P.A. n°4

Semaine n°24 : du 8 au 12 Juin 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Macédoine de légumes mayonnaise	Melon	Salade de RIZ (BIO), tomate, maïs	Salade de pois chiches à l'indienne	Concombre
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Chili con carne et riz	Colin d'Alaska sauce aux poivrons	Sauté de dinde sauce citron olive	Croq blé épinards fromage	Tortis (BIO) façon all'amatriciana
	***	Semoule brunoise de légumes	Petits pois cuisinés	Haricots verts à la tomate	***
PRODUIT LAITIER	Saint Paulin	Pont l'Evêque	Yaourt nature	Fraidou	Emmental râpé
DESSERT	Nectarine (Sous reserve)	Pomme (HVE)	Flan nappé caramel	Moelleux ananas coco	Smoothie pomme fraise

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.



Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

P.A. n°5



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES



DU RESTAURANT

Semaine n°25 : du 15 au 19 Juin 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade western	Rémoulade de courgettes	Salade italienne BIO (olives non BIO)	Concombre, féta et menthe	Betterave vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de dinde basquaise	Parmentier de lentilles corail (BIO) curry	Tarte aux légumes	Filet de colin à la méditerranéenne	Sauté de bœuf à l'orientale
	Carottes	***	Salade verte	Riz créole	Semoule
PRODUIT LAITIER	Yaourt pêche	Camembert	Edam	***	Petit moulé nature
DESSERT	Mousse au chocolat	Pêche (Sous réserve)	Banane	Fondant orange miel au fromage frais	Purée pomme (HVE) vanille

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade western: haricots rouges, poivron, maïs, persil / Salade italienne : torti, tomate, poivron, olive, basilic / Salade de boulgour à la marocaine: boulgour, pois chiches, carotte, cumin, coriandre

P.A. n°1

Semaine n°26 : du 22 au 26 Juin 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte	Salade de RIZ (BIO), tomate, radis	Salade de Boulgour (BIO) à la marocaine	Melon	Carotte râpée vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tortis (LOCAL) à la bolognaise BIO (basilic non bio)	Beignets de poisson et citron	Clafoutis à la provençale	Blé (BIO) aux haricots rouges sauce chili	Saucisse de Toulouse s/p Saucisse de volaille
	***	P.de terre (HVE) et haricots verts	Ratatouille	***	Purée de p. de terre
PRODUIT LAITIER	Gouda	Fondu président	Yaourt nature	Brie	Pavé demi-sel
DESSERT	Liégeois vanille	Pêche (Sous réserve)	Banane	Milk shake pomme abricot fleur d'oranger	Pomme (HVE)

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

P.A. n°2



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable






Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement



NOM DU RESTAURANT

Semaine n°27 : du 29 Juin au 3 Juillet 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Coquillettes (BIO) au basilic	Melon	Pâté de foie et cornichons S/P Coupelle de volaille	Salade de blé (BIO) estivale	Tomate à la croque
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf marengo 	Wok de légumes verts au curry et RIZ (BIO)	Pilons de poulet sauce tex mex	Colin pané et citron 	Jambon blanc S/P Roti de dinde
	P.de terre (HVE) et carottes 	*** 	Petits pois cuisinés	Courgettes béchamel	Taboulé (semoule BIO)
PRODUIT LAITIER	Fraidou	Coulommiers	Saint Paulin	***	Petit moulé ail et fines herbes
DESSERT	Pastèque	Crème dessert caramel	Banane 	Fromage blanc aux fruits rouges	Moelleux aux abricots

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de coquillettes au basilic: coquillettes, olive, basilic / Salade de blé estivale: blé, concombre, menthe / Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs