

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°19 : du 4 au 8 Mai 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave nature	Salade verte nature		Salade de RIZ BIO niçoise	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Bouchées de blé panées	Parmentier de poisson		Sauté de porc au curry <i>S/viande s/porc : omelette</i>	
	Petits pois cuisinés	***		Carottes à la crème	
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Petit moulé nature		Saint Paulin	
DESSERT	Madeleine	Orange		Purée pomme griotte	

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de riz niçoise: riz, tomate, oignon, olive, basilic / Salade arlequin: pommes de terre, petits pois, maïs

P.A. n°5

Semaine n°20 : du 11 au 15 Mai 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade arlequin	Tomate nature		Ascension	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti au jus <i>S/viande : tortilla</i>	Tajine de légumes aux pois chiches et semoule BIO et abricots secs			
	Haricots verts persillés	***			
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Cantal			
DESSERT	Pomme	Flan nappé caramel			

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°1



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

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



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		Tomate et maïs vinaigrette au paprika	Céleri sauce piqua mayo
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagnes à la bolognaise <i>S/viande : lasagnes de saumon</i>	Colin d'Alaska sauce citron		Fajitas mexicaine	Rôti de porc sauce barbecue <i>S/viande s/porc : croq végétarien</i>
	***	Carottes persillées		***	Purée de pommes de terre
PRODUIT LAITIER	Petit moulé nature	Fromage frais sucré		Gouda	Camembert
DESSERT	Kiwi	Banane		Moelleux au chocolat	Liégeois vanille

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Céleri sauce piqua mayo: céleri, mayonnaise, sauce sriracha

P.A. n°2

Semaine n°22 : du 25 au 29 Mai 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Betterave BIO vinaigrette à la framboise		Carotte râpée citron	Taboulé (semoule BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Tandoori de légumes, pois chiche et risetti		Colin d'Alaska meunière	Sauté de bœuf aux olives <i>S/viande : tarte aux légumes</i>
		***		Riz créole	Haricots verts persillés
Fraidou		Fromage frais au sel de Guérande		Brie	
Poire		Compote pomme abricot		Pomme	

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°3

Menu validé en commission menu



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINTE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

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 nature	Courgette râpée rémoulade		Tomate nature	Salade Marco Polo
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Hachis parmentier <i>S/viande : Colin d'Alaska sauce crème</i>	Paëlla de poulet (Riz BIO) <i>S/viande : paëlla au poisson</i>		Couscous de légumes	Colin d'Alaska pané
	*** <i>S/viande : purée de pommes de terre</i>	***		***	Carottes BIO à la crème
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Fondu président		Edam	Coulommiers
DESSERT	Abricots	Liégeois chocolat		Tarte aux abricots	Banane

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade Marco Polo : tortis, surimi, poivrons, mayonnaise, ketchup, ciboulette / 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	Salade bicolore (carotte BIO)		Salade de pois chiches à l'indienne	Melon
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Courgettes au bœuf <i>S/viande : tarte aux légumes</i>	Hoki sauce provençale		Croq blé épinards fromage	Tortis BIO façon all'amatriciana <i>S/viande s/porc : omelette</i>
	*** <i>S/viande : courgettes béchamel</i>	Blé		Haricots verts BIO à la provençale	*** <i>S/viande s/porc : tortis sauce tomate</i>
PRODUIT LAITIER	Saint Paulin	Yaourt nature sucré		Fraidou	Emmental
DESSERT	Rocher coco	Pomme		Nectarine	Purée 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



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

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



NOM DU RESTAURANT

Semaine n°25 : du 15 au 19 Juin 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade western	Tomate nature		Concombre, brebis et menthe nature	Betterave nature
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet sauce basquaise <i>S/viande : tortilla</i>	Parmentier de lentilles corail BIO curry		Filet de colin à la méditerranéenne	Sauté de bœuf à l'orientale <i>S/viande : nuggets de blé</i>
	Carottes BIO braisées	***		Riz créole	Semoule
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Edam		Fromage frais sucré	Petit moulé nature
DESSERT	Pomme	Mousse au chocolat	Purée pomme miel	Nectarine	

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade western: haricots rouges, poivron, maïs, persil

P.A. n°1

Semaine n°26 : du 22 au 26 Juin 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte nature	Salade de RIZ BIO, tomate, radis		Melon	Carotte râpée vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Coquillettes à la bolognaise	Beignets de poisson		Blé aux haricots rouges sauce chili	Saucisse de Toulouse <i>S/viande s/porc : croq blé épinards</i>
	*** <i>S/viande : bolognaise de lentilles</i>	Haricots verts BIO à la provençale		***	Purée de pommes de terre
PRODUIT LAITIER	Gouda	Fondu président		Brie	Pavé demi-sel
DESSERT	Liégeois vanille	Pêche	Gaufre	Abricots	

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







UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

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	Salade de pâtes, tomate, maïs	Melon		Salade de blé estivale	Tomate à la croque
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf marengo  <i>S/viande : tarte aux légumes</i>	Wok de légumes verts au curry et RIZ BIO		Colin D'Alaska pané 	Jambon blanc <i>S/viande : œufs durs</i> <i>s/porc : jambon de dinde</i>
	Carottes BIO braisées	*** 		Courgettes BIO béchamel	Chips
PRODUIT LAITIER	Fraidou	Cantal		Fromage blanc aux fruits	Saint Paulin
DESSERT	Nectarine	Crème dessert caramel	Prunes	Fourrandise	



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

Salade de blé estivale:
blé, concombre, menthe
/ Salade camarguaise : riz,
tomates, poivrons verts,
œufs durs, olives noires,
cornichons