













NOM DU RESTAURANT

Semaine n°19 : du 4 au 8 Mai 2026



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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

	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>	
 PRODUIT LAITIER	Petits pois cuisinés	***	Carottes à la crème	
 DESSERT	Yaourt nature sucré 	Petit moulé nature	Saint Paulin	
	Madeleine	Orange 	Purée pomme griotte	













P.A. n°5

Semaine n°20 : du 11 au 15 Mai 2026

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.

	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 		
 PRODUIT LAITIER	Haricots verts persillés	***		
 DESSERT	Yaourt aromatisé	Cantal 		
	Pomme 	Flan nappé caramel		

P.A. n°1

Menu valide en commission menu

 Bleu Blanc Cœur
 Végé
 Plat végétarien
 Label rouge
 Viande / Œuf de France
 Pêche responsable

 Ansamble
 UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
 AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT



Semaine n°21 : du 18 au 22 Mai 2026

LUNDI		MARDI		MERCREDI		VENDREDI	
	Macédoine de légumes mayonnaise	Salade de lentilles vinaigrette			Céleri sauce piqua mayo		
	Lasagnes à la bolognaise <i>S/viande : lasagnes de saumon</i>	Colin d'Alaska sauce citron			Tomate et maïs vinaigrette au paprika		
	***	Carottes persillées			Purée de pommes de terre		
	Petit moulé nature	Fromage frais sucré			Gouda		
	Kiwi	Banane			Moelleux au chocolat		

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		
	Pentecôte	Betterave BIO vinaigrette à la framboise			Carotte râpée citron			Taboulé (semoule BIO)		
	***	Tandoori de légumes, pois chiche et risetti			Colin d'Alaska meunière			Sauté de bœuf aux olives <i>S/viande : tarte aux légumes</i>		
	***	Fraidou			Riz créole			Haricots verts persillés		
	Poire	Fromage frais au sel de Guérande			Fromage frais au sel de Guérande			Brie		
	***	Compte pomme abricot ©			Compte 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



Vande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINIE & NATURELLE AU PLUS PRES 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



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

	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 crême</i>	Paëlla de poulet (Riz BIO) <i>S/viande : paëlla au poisson</i>		Couscous de légumes	Colin d'Alaska pané
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Fondu président		Edam	Coulommiers
DESSERT	Abricots	Liégeois chocolat		Tarte aux abricots	Banane

P.A. n°4

Semaine n°24 : du 8 au 12 Juin 2026

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.

	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 bié épinards fromage	Tortis BIO façon all'amatriciana <i>S/viande s/porc : omelette</i>
PRODUIT LAITIER	Saint Paulin	Yaourt nature sucré		Haricots verts BIO à la provençale	Emmental
DESSERT	Rocher coco	Pomme		Nectarine	Purée pomme fraise

P.A. n°5



ANSAMBLE
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



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

MERCREDI

MARDI

LUNDI

VENDREDI

ENTRÉE	Salade western	Tomate nature		Concombre, brebis et menthe nature	Betterave nature
	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>
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	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

Salade western: haricots rouges, poivron, maïs, persil

P.A. n°1

Semaine n°26 : du 22 au 26 Juin 2026

MERCREDI

MARDI

LUNDI

VENDREDI

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



Menu validé en commission menu

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES







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



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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			
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf marenge <i>S/viande : tarte aux légumes</i>	Wok de légumes verts au curry et RIZ BIO 			
 PRODUIT LAITIER	Carottes BIO braisées	***	Courgettes BIO béchamel	Chips	
 DESSERT	Fraidou	Cantal	Fromage blanc aux fruits	Saint Paulin	
	Nectarine	Crème dessert caramel	Prunes	Fourrandise	

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