

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°19 : du 5 au 9 Mai 2025

Victoire 1945



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Taboulé (semoule BIO)	Tomate nature			Saucisson sec*
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Moussaka de bœuf	Bouchées de blé panées			Colin d'Alaska sauce citron
PRODUIT LAITIER	***	Petits pois cuisinés			Purée de carottes
DESSERT	Fondue président	Emmental			Camembert
	Pomme	Mousse au chocolat			Poire

P.A. n°3

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Tikka massala : légumes, pois chiches, riz

* contient du porc

Semaine n°20 : du 12 au 16 Mai 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave BIO ciboulette nature	Concombre nature		Carottes BIO et radis blanc vinigrette	Pommes de terre à l'échalote
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Raviolis à la volaille	Tikka massala de légumes, pois chiches		Sauté de bœuf sauce tomate origan	Colin d'Alaska meunière
PRODUIT LAITIER	***	Riz BIO		Haricots verts persillés	Ratatouille
DESSERT	Yaourt nature sucré	Gouda		Brie	Petit moulé ail et fines herbes
	Orange	Cocktail de fruits		Moelleux au griottes	Pomme

P.A. n°4

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.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande / Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINES & 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 19 au 23 Mai 2025

USA



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade fantaisie (céleri BIO)	Courgette râpée vinaigrette citron basilic		Salade coleslaw	Macédoine de légumes mayonnaise
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boulette de bœuf sauce provençale	Parmentier de poisson		Nuggets de volaille	Crèmeux de lentille corail à la provençale
	Carottes BIO braisées	***		Frites	Penne BIO
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Saint Paulin		Crème anglaise	Camembert
DESSERT	Madeleine	Banane		Moelleux au chocolat	Liégeois vanille

P.A. n°5



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade fantaisie: celeri, raisin, pomme / Salade coleslaw: carotte et chou blanc / Salade de blé exotique: blé, maïs, ananas, persil

* contient du porc

Semaine n°22 : du 26 au 30 Mai 2025

Ascension

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte et croûtons nature	Salade de BLE BIO exotique			
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Goulash de boeuf	Beignets de poisson			
	Riz créole	Courgette béchamel			
PRODUIT LAITIER	Coulommiers	Yaourt nature sucré			
DESSERT	Flan au chocolat	Pomme			

P.A. n°1



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande / Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINES & 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 2 au 6 Juin 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Chou-fleur sauce picalili	Radis beurre		Concombre à la crème	Salade arlequin
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf aux olives	Palette de porc sauce barbecue *		Riz	Colin d'Alaska sauce méridionale
	Penne rigate	Purée de pomme de terre		à la cantonnaise	Carottes BIO braisées
PRODUIT LAITIER	Fromage frais au sel de guérande	Camembert		Gouda	Fromage frais sucré
DESSERT	Pomme	Crème dessert caramel		Mousse au chocolat	Banane

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade arlequin: p. de terre, petits pois, maïs

* contient du porc

P.A. n°2

Semaine n°24 : du 9 au 13 Juin 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Betterave BIO vinaigrette à la framboise		Salade verte	Saucisson à l'ail *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Chili sin carne		Lasagnes à la bolognaise	Colin d'Alaska meunière
		RIZ BIO		***	Haricots beurre braisés
		Fraidou		Petit moulé ail et fines herbes	Brie
DESSERT		Liégeois vanille		Purée pomme fraise ©	Nectarine

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



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 16 au 20 Juin 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de haricots verts	Concombre ciboulette nature		Melon jaune	Penne BIO au basilic
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Hachis parmentier (Bœuf BIO)	Couscous de légumes BIO (aromates non bio)		Paella de poulet	Colin d'Alaska sauce aneth
	***	(Semoule BIO)		***	Carottes BIO braisées
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Fondu président		Edam	Coulommiers
DESSERT	Pêche	Mousse au chocolat		Moelleux amande	Abricots

P.A. n°4

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Penne au basilic: penne, tomate, basilic / Salade colorée: carotte, chou rouge, oignon

* contient du porc

Semaine n°26 : du 23 au 27 Juin 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade colorée	Macédoine de légumes mayonnaise		Salade de pois chiches à l'indienne	Melon
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Courgettes au bœuf	Colin d'Alaska sauce aux poivrons		Croq basquaise sauce tartare	Tortis BIO
	***	Blé		Haricots verts braisés	façon all'amatriciana *
PRODUIT LAITIER	Saint Paulin	Yaourt nature sucré		Fraidou	Emmental
DESSERT	Rocher coco	Pomme		Nectarine	Purée pomme fraise ©

P.A. n°5

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.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINES & 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 30 Juin au 4 Juillet 2025

Vacances scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte nature	Rémoulade de courgettes		Melon	Tomate nature
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Hamburger	Curry de poisson au lait de coco 		Parmentier de pois chiches à la tomate 	Jambon *
	Frites	Riz créole 		***	Chips
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Petit moulé nature		Yaourt nature sucré 	Edam
DESSERT	Prunes	Liégeois vanille		Purée poire ©	Fourrandise



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES