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	Salade verte nature (BIO)		Saucisson sec*
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Moussaka de bœuf	Bouchées de blé panées (VÉGÉ)	Macaronis BIO		Colin d'Alaska sauce citron
	***	Petits pois cuisinés (BIO)	à la parisienne*		Purée de carottes
PRODUIT LAITIER	Fondu président	Emmental (BIO)	Yaourt aromatisé		Camembert (BIO)
DESSERT	Pomme	Mousse au chocolat	Compote pomme fraise		Poire

P.A. n°3

Semaine n°20 : du 12 au 16 Mai 2025

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

P.A. n°4

Salade pastourelle: tortis, tomate, poivron / Tikka massala : légumes, pois chiches, riz

*** contient du porc**

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

BIO

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

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Menu validé en commission menu

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

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 de RIZ BIO niçoise	Salade coleslaw (BIO)	Macédoine de légumes mayonnaise
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boulette de bœuf sauce provençale (France)	Parmentier de poisson	Sauté de porc au curry *	Nuggets de volaille	Crémeux de lentille corail à la provençale (VÉGÉ)
	Carottes BIO braisées	***	Chou-fleur béchamel (BIO)	Frites	Penne BIO
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Saint Paulin	Fraidou	Crème anglaise	Camembert
DESSERT	Madeleine	Banane (BIO)	Pomme	Moelleux au chocolat	Liégeois vanille

P.A. n°5

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade fantaisie: celeri, raisin, pomme / Salade de riz niçoise: riz, tomate, oignon, olive, basillic / 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	Tomate au basilic nature		
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Goulash de boeuf (France)	Beignets de poisson	Tajine de légumes aux pois chiches et abricots secs (VÉGÉ)		
	Riz créole (BIO)	Courgette béchamel	Semoule BIO		
PRODUIT LAITIER	Coulommiers	Yaourt nature sucré (BIO)	Edam		
DESSERT	Flan au chocolat	Pomme	Compote pomme abricot		

P.A. n°1

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

BIO

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

Menu validé en commission menu

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

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°23 : du 2 au 6 Juin 2025

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

P.A. n°2

Semaine n°24 : du 9 au 13 Juin 2025

Pentecôte

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Betterave BIO vinaigrette à la framboise	Semoule fantaisie BIO	Salade verte BIO	Saucisson à l'ail *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Chili sin carne	Jambon braisé au jus *	Lasagnes à la bolognaise	Colin d'Alaska meunière
		RIZ BIO	Courgettes au curry	***	Haricots beurre braisés
PRODUIT LAITIER		Fraidou	Yaourt nature sucré BIO	Petit moulé ail et fines herbes	Brie
DESSERT		Liégeois vanille	Pomme	Purée pomme fraise ©	Nectarine

P.A. n°3

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade arlequin: p. de terre, petits pois, maïs / Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs

*** contient du porc**

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

BIO

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

Menu validé en commission menu

Bleu Blanc Cœur · Végé 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

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°25 : du 16 au 20 Juin 2025

Espagne

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de haricots verts (BIO)	Concombre ciboulette nature	Pommes de terre sauce tartare	Melon jaune	Penne BIO au basilic
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Hachis parmentier (Bœuf BIO)	Couscous de légumes BIO (aromates non bio) (VÉGÉ)	Omelette au fromage	Paella de poulet	Colin d'Alaska sauce aneth
	***	(Semoule BIO)	Ratatouille	***	Carottes BIO braisées
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Fondu président	Fromage frais sel de guérande	Edam	Coulommiers
DESSERT	Pêche	Mousse au chocolat	Compote pomme banane ©	Moelleux amande	Abricots (BIO)

P.A. n°4

Semaine n°26 : du 23 au 27 Juin 2025

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

P.A. n°5

TOUS EN CUISINE L'ART ENTRE EN SCÈNE

PEINTURE ESPAGNE

MON SUPER RESTO

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Penne au basilic: penne, tomate, basilic / Salade colorée: carotte, chou rouge, oignon / Salade de riz niçoise: riz, tomate, olive, oignon

*** contient du porc**

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

BIO

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

Menu validé en commission menu

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

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	Salade italienne BIO (olives non BIO)	Melon	Tomate nature
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Hamburger	Curry de poisson au lait de coco	Chipolatas *	Parmentier de pois chiches à la tomate (Végé)	Jambon *
	Frites	Riz créole (Bio)	Carottes braisées	***	Chips
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Petit moulé nature	Camembert	Yaourt nature sucré (Bio)	Edam
DESSERT	Prunes	Liégeois vanille	Abricots	Purée poire ©	Fourrandise

MON SUPER RESTO

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade italienne : pâtes, tomate, poivron, olive, basilic

*** contient du porc**