NOM DU RESTAURANT

Semaine n°31 : du 28 Juillet au 1 Août 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Radis beurre	Macédoine de légumes mayonnaise	Tomate au basilic nature	Salade des incas BIO	Melon
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Courgette au boeuf	Parmentier de poisson	Emincé de dinde tex-mex	Bouchées de blé panées VEGE	Saucisse de Toulouse *
	***	à la provençale	Coquillettes BIO	Mitonnée de légumes	Lentilles
PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré	Emmental BIO	Coulommiers	Yaourt aromatisé	Petit moulé nature
DESSERT	Madeleine	Nectarine	Purée pomme fraise ©	Banane BIO	Liégeois chocolat

P.A. n°5

MON SUPER RESTO

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade des incas: riz, carotte, maïs / Salade pastourelle: tortis, tomate, poivron / Salade de blé fantaisie: blé, tomate, maïs

*** contient du porc**

Semaine n°32 : du 4 au 8 Août 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade pastourelle BIO	Betteraves nature	Carotte râpée vinaigrette BIO	Concombre à la menthe nature	Salade de blé fantaisie BIO
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti	Salade de TORTIS Bio, tomate, maïs, jambon *	Sauté de bœuf sauce tomate origan	Tajine de légumes aux figues VEGE	Beignets de poisson
	Ratatouille	***	Riz créole BIO	Semoule BIO	Haricots verts braisés
PRODUIT LAITIER	Fraidou	Yaourt nature sucré BIO	Gouda	Camembert	Fromage frais au sel de Guérande
DESSERT	Pêche	Prunes	Flan nappé caramel	Marbré chocolat	Cocktail de fruits ©

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 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.

★★★ 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°33 : du 11 au 15 Août 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	Assomption VENDREDI
ENTRÉE	Tomate nature	Taboulé (semoule Bio)	Chou-fleur à la grecque	Melon	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Macaronis BIO carbonara *	Colin d'Alaska sauce curry	Boulettes de bœuf sauce provençale	Riz (Bio)	
	***	Carottes BIO braisées	Purée de pommes de terre	à la cantonnaise *	
PRODUIT LAITIER	Fondu président	Yaourt nature sucré	Mimolette	Brie	
DESSERT	Crème dessert vanille	Nectarine	Banane (Bio)	Fromage blanc aux fruits	

P.A. n°2

Semaine n°34 : du 18 au 22 Août 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave nature	Concombre et maïs nature	Salade de riz fantaisie (Bio)	Salade coleslaw	Pâté de campagne *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Raviolis de bœuf sauce tomate	Boulgour (Végé)	Rôti de porc au jus *	Sauté de dinde au miel	Colin d'Alaska meunière
	***	au pois chiches BIO courgettes à l'orientale	Haricots beurre braisés	Blé (Bio)	Purée d'épinards
PRODUIT LAITIER	Emmental	Pavé demi-sel	Yaourt nature sucré	Petit moulé ail et fines herbes	Camembert (Bio)
DESSERT	Pomme	Liégeois chocolat	Prunes (Bio)	Purée pomme fraise ©	Nectarine

P.A. n°3

MON SUPER RESTO

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de riz fantaisie: riz, tomate, maïs / Salade coleslaw: carotte, chou blanc

* 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°35 : du 25 au 29 Août 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Macédoine de légumes mayonnaise	Tomate nature	Salade italienne BIO (olive et basilic non Bio)	Carotte râpée vinaigrette Bio	Boulgour BIO à la marocaine
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Goulash de bœuf	Parmentier de lentilles à la provençale Végé	Tarte au fromage	Emincé de poulet sauce tandoori	Beignet de poisson
	Riz créole Bio	***	Salade verte	Haricots verts braisés	Ratatouille
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Edam	Fromage frais au sel de Guérande	Fraidou	Tomme blanche
DESSERT	Pomme	Mousse au chocolat	Purée de poire ©	Beignet à l'abricot	Pêche Bio

MON SUPER RESTO

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade italienne: tortis, tomate, poivron, olive, oignon, basilic / Boulgour à la marocaine: boulgour, pois chiches, carotte, coriandre, cumin

*** contient du porc**

P.A. n°4