



NOM DU RESTAURANT

Semaine n°31 : du 27 au 31 Juillet 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Tomate nature	Taboulé	Betterave nature 	Melon	Salade bicolore (carotte BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Macaronis BIO carbonara <i>S/viande : tortilla s/porc : Macaronis BIO carbonara de volaille</i>	Colin d'Alaska sauce c... 	Parmentier de lentill... 	Riz à la cantonnaise  <i>s/Viandes/porc : Riz à la cantonnaise</i>	Courgettes au bœuf  <i>S/viande : nuggets de blé</i>
	*** <i>S/viande : macaronis s/porc : ***</i>	Carottes BIO persillées	***	***	*** <i>S/viande : courgettes béchamel</i>
PRODUIT LAITIER	Fondu président	Yaourt aromatisé	Mimolette	Brie	Fromage frais sucré
DESSERT	Crème dessert vanille	Banane	Prunes	Purée pomme fraise ©	Madeleine

Salade bicolore: carotte, radis rose / Salade de riz fantaisie: riz, tomate, maïs

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES










LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de riz fantaisie 	Concombre et maïs nature	Pommes de terre à l'échalote	Salade verte nature	Cervelas <i>S/viande s/porc : œufs durs mayonnaise</i>
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de dinde à l'estragon  <i>S/viande : crêpe au fromage</i>	Tandoori de légumes aux pois chiches et risoni 	Palette de porc sauce provençale  <i>S/viande s/porc : omelette sauce provençale</i>	Ravioles à la volaille <i>S/viande : ravioles aux légumes</i>	Merlu blanc du Cap sauce crème 
	Haricots beurre persillés	***	Petits pois cuisinés	***	Purée d'épinards
PRODUIT LAITIER	Emmental	Pavé demi-sel	Yaourt nature sucré	Petit moulé nature	Camembert 
DESSERT	Pêche	Liégeois chocolat	Banane 	Purée pomme ©	Nectarine

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°853/2008. 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



NOM DU RESTAURANT

Semaine n°33 : du 10 au 14 Août 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Macédoine de légumes mayonnaise	Melon	Tomate nature	Carotte râpée vinaigrette 	Salade italienne
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Goulash de bœuf <i>S/viande : croq bié épinards</i>	Chili sin carne et RIZ BIO 	Omelette au fromage	Poulet rôti sauce miel épices <i>S/viande : nuggets de bié</i>	Beignet de poisson 
	Semoule 	***	Haricots verts persillés	Courgettes béchamel	Poêlée de légumes
PRODUIT LAITIÈRE	Yaourt aromatisé	Edam	Fromage frais au sel de Guérande	Fraidou	Coulommiers
DESSERT	Abricots	Flan vanille	Cocktail de fruits	Muffin au chocolat	Banane 

P.A. n°4

Semaine n°34 : du 17 au 21 Août 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Concombre nature	Taboulé (semoule BIO)	Radis beurre	Salade western	Betterave BIO vinaigrette à la framboise
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tortis bolognaise *** <i>S/viande : tortis bolognaise de lentilles</i>	Colin d'Alaska sauce hollandaise 	Colombo de volaille <i>S/viande : tarte aux légumes</i>	Croq végétarien 	Saucisse de Toulouse <i>S/viande s/porc : crêpe au fromage</i>
	***	Carottes à la crème	Blé 	Ratatouille	Lentilles à la provençale
PRODUIT LAITIÈRE	Emmental	Fromage frais sucré	Cantal 	Fondu président	Gouda
DESSERT	Purée pomme fraise cassis @	Prunes	Mousse au chocolat	Banane 	Nectarine

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

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES



TOU SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semaine n°35 : du 24 au 28 Août 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de pâtes BIO au pesto de poivron rouge	Carotte râpée vinaigrette 	Crêpe au fromage	Melon	Pommes de terre échalote
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti au jus <i>S/viande : nuggets de blé</i>	Hachis parmentier <i>S/viande : colin d'Alaska sauce crème</i>	Salade du chef ***	Couscous de légumes BIO (aromates non bio)	Colin d'Alaska pané 
	Petits pois cuisisés	<i>S/viande : purée de pommes de terre</i> ***	<i>S/viande s/porc : salade du chef sans viande</i> ***	****	Haricots verts persillés
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Brie	Fromage frais aux fruits	Petit moulé nature	Yaourt sucré 
DESSERT	Prunes	Flan nappé caramel	Banane 	Moelleux chocolat	Pêche



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade du chef: riz, tomates, œufs durs, dés de jambon



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Ceuf de France



Pêche responsable

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements