

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	Jambon *
	Frites	Riz créole	Carottes braisées	****	Chips
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Petit moulé nature	Camembert	Yaourt nature sucré	Edam
DESSERT	Prunes	Liégeois vanille	Abricots	Purée poire ©	Fourrandise



TOUJOURS SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade italienne : pâtes, tomate, poivron, olive, basilic / Salade de bolognais à la marocaine: bolognais, pois chiches, carotte, curmin, coriandre / Salade bicolore: carotte, radis

* contient du porc

Semaine n°28 : du 7 au 11 Juillet 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade d'haricots verts	Salade de BOULGOUR BIO à la marocaine	Salade bicolore (carotte Bio)	Salade de pomme de terre, tomate	Concombre nature
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Penne à la bolognaise BIO (basilic non bio)	Beignets de poisson	Blé BIO	Omelette	Poulet basquaise
	***	Purée de brocolis	aux haricots rouges sauce chili	Ratatouille	Riz créole
PRODUIT LAITIER	Gouda	Yaourt nature sucré	Brie	Pavé demi-sel	Fondu président
DESSERT	Mousse au chocolat	Abricots	Pomme	Pêche	Fromage blanc aux fruits

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

BIO

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°2



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

Fête nationale

Semaine n°29 : du 14 au 18 Juillet 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Salade de COQUILLETES BIO au basilic	Salade de RIZ BIO exotique 	Céleri rémoulade	Melon
		Cordon bleu	Colin d'Alaska sauce safranée 	Lasagne à la bolognaise 	Semoule aux pois chiches et ratatouille 
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Petits pois cuisinés	Carottes BIO braisées	***	
		Fraidou	Yaourt aromatisé	Petit mouli ail et fines herbes	Coulommiers
PRODUIT LAITIER		Pomme	Nectarine 	Crème dessert caramel	Compote pomme abricot 
DESSERT					

P.A. n°3

Semaine n°30 : du 21 au 25 Juillet 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave BIO vinaigrette à la framboise	Concombre ciboulette nature	Salade de pomme de terre à l'ancienne 	Carotte râpée BIO citron	Salade de BLE BIO estivale
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Fondu président	Riz créole 	Salade verte	Petits pois cuisinés	Haricots verts braisés
		***	Saint Paulin 	Yaourt nature sucré	Edam
PRODUIT LAITIER		Flan vanille	Compote pomme ananas 	Moelleux au chocolat	Prunes
DESSERT	Abricots				

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°853/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

* contient du porc



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

P.A. n°4



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°31 : du 28 Juillet au 1 Août 2025



TOUJOURS SAVOIR SUR NOS RECETTES

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

P.A. n°5

* contient du porc

Semaine n°32 : du 4 au 8 Août 2025

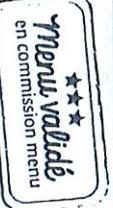
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade pastourelle	Betteraves nature	Carotte râpée vinaigrée	Concombre à la menthe nature	Salade de blé fantaisie
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti	Salade de TORTIS Bio, tomate, maïs, jambon *	Sauté de boeuf sauce tomate origan	Tajine de légumes aux figues	Beignets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

Les labels de qualité (sauf Bio) concernant l'ingrédient majoritaire de la recette.

Bio

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°1



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Oeuf 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