

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°27 : du 29 Juin au 3 Juillet 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de pâtes, tomate, maïs	Melon	Pâté de foie <i>S/viande s/porc : crêpe au fromage</i>	Salade de blé estivale	Tomate à la croque
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf marenge <i>S/viande : torte aux légumes</i>	Wok de légumes verts au curry et RIZ BIO Vege	Pilons de poulet sauce tex mex <i>S/viande : nuggets de blé</i>	Colin D'Alaska pané	Jambon blanc <i>S/viande : œufs durs s/porc : jambon de dinde</i>
PRODUIT LAITIER	Carottes BIO braisées	****	Petits pois cuisinés	Courgettes BIO béchamel	Chips
	Fraidou	Cantal	Coulommiers	Fromage blanc aux fruits	Saint Paulin
DESSERT	Nectarine	Crème dessert caramel	Banane Bio	Prunes	Fourrandise

P.A. n°3

Salade de blé estivale:
blé, concombre, menthe /
Salade camarguaise : riz,
tomates, poivrons verts,
œufs durs, olives noires,
cornichons

**TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES**



Semaine n°28 : du 6 au 12 Juillet 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave BIO vinaigrette à la framboise	Carotte râpée vinaigrette Bio	Pizza au fromage	Concombre nature Bio	Salade camarguaise
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tortis bolognaise de lentilles Vege	Boulettes au bœuf sauce tomate <i>S/viande : croq végétarien</i>	Sauté de dinde à la crème	Rôti de porc au jus <i>S/viande s/porc : tortilla</i>	Merlu blanc du Cap sauce safranée
	***	Purée de pommes de terre	Semoule Bio	Ratatouille	Haricots beurre persillés
PRODUIT LAITIER	Fondu président	Pont l'Evêque	Yaourt nature sucré	Edam	Fromage frais au sel de Guérande
DESSERT	Pêche	Flan vanille	Purée pomme fraise ©	Tarte aux abricots	Nectarine Bio

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.

P.A. n°4



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



ANSAMBLE
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 13 au 17 Juillet 2026



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Melon				
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saucisse sauce rougail <i>S/viande s/porc : merlu blanc sauce tomate</i>				
PRODUIT LAITIER	Riz créole				
DESSERT	Pomme				
	Pomme				
			Tomate au basilic nature	Salade de lentilles	Macedoine de légumes mayonnaise
			Parmentier de poisson à la provençale	Bouchées de blé panées	Lasagnes bolognaises <i>S/viande : lasagnes au saumon</i>
			***	Mitonnée de légumes	***
			Emmental	Yaourt aromatisé	Coulommiers
			Liégeois chocolat	Banane	Purée pomme coing ©

Salade de lentilles:
lentilles, tomate, échalote
/ Salade de blé fantaisie:
blé, tomate, maïs / Salade
provençale : pommes de
terre, tomates,
concombre, olives noires

P.A. n°5

Semaine n°30 : du 20 au 24 Juillet 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Pommes de terre sauce provençale	Radis beurre	Carotte râpée vinaigrette	Concombre sauce fromage blanc	Salade de blé fantaisie
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti au jus <i>S/viande : croq blé épinards</i>	Salade de TORTIS Bio, tomate, maïs, jambon *** <i>S/viande s/porc : salade Marco Polo</i>	Sauté de boeuf sauce tomate origan <i>S/viande : omelette sauce tomate</i>	Tajine de légumes aux figues et SEMOULE BIO	Beignets de poisson
PRODUIT LAITIER	Ratatouille	Yaourt nature sucré	Riz créole	Gouda	Fromage frais au sel de Guérande
DESSERT	Fraidou	Abricot	Camembert	Marbré chocolat	Purée pomme banane ©
	Nectarine		Flan nappé caramel		

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°1

Menu valide en commission menu



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°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	Fondus 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

MON SUPER RESTO
TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semaine n°32 : du 3 au 7 Août 2026

	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>	Raviolis à la volaille <i>S/viande : raviolis 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.

 **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°3



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Vierge/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRAINS