

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°19 : du 5 au 9 Mai 2025

Victoire 1945



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Salade verte	Tomate vinaigrette au balsamique	Taboulé (semoule BIO)		Cervelas et cornichons S/P Roulade de dinde
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Macaronis (BIO) à la parisienne S/P Macaronis (BIO) à la volaille	Bouchées de blé panées	Lasagne bolognaise		Colin d'Alaska sauce citron
	***	Petits pois et P.de terre (HVE)	***		Purée de carottes
PRODUIT LAITIER	Yaourt cerise	Emmental	Fondus président		Camembert
DESSERT	Purée pomme (HVE) fraise	Mousse au chocolat	Pomme (HVE)		Tarte flan

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

P.A. n°3

Semaine n°20 : du 12 au 16 Mai 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Betterave (BIO) ciboulette	Concombre vinaigrette	Salade pastourelle	Duo de CAROTTE (BIO) et radis râpés râpés sauce fromage blanc aneth	Pommes de terre (HVE) à l'échalote
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf sauce tomate origan	Tikka massala de légumes, pois chiches et RIZ (BIO)	Tarte au fromage	Colin d'Alaska pané citron	Poulet rôti au jus
	Semoule	***	Epinards à la crème	Riz et ratatouille	Haricots verts aux oignons
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature	Gouda	***	Brie	Petit moulé ail et fines herbes
DESSERT	Orange	Purée pomme (HVE) vanille	Flan nappé caramel	Moelleux au griottes	Pomme (HVE)

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°4

Bleu Blanc Cœur

Plat végétarien

Label rouge



Vianès/Cœur 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

Semaine n°21 : du 19 au 23 Mai 2025

USA



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade fantaisie	Macédoine de légumes mayonnaise	Salade de RIZ (BIO) niçoise	Salade coleslaw	Courgette râpée vinaigrette citron basilic
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boulette de bœuf sauce aigre douce	Merlu blanc sauce ciboulette	Sauté de porc au curry S/P Sauté de dinde au curry	Nuggets de volaille Sauce ketchup	*** Pomme (BIO) crémeux de lentille corail (HVE) à la provençale
PRODUIT LAITIER	Carottes à l'estragon	Purée de P. de terre	Chou-fleur et romanesco	Potatoes	***
DESSERT	Yaourt aromatisé	Saint Paulin	Fraidou	Petit moulé nature	Pont l'Evêque
	Madeleine	Banane	Poire (HVE)	Fromage blanc au caramel et pop corn	Flan vanille

Salade fantaisie: celeri, raisin, pomme / Salade de riz niçoise: riz, tomate, oignon, olive, basilic / Salade coleslaw: carotte et chou blanc / Salade mée: salade verte, maïs, croustons / Salade de bié exotique: bié, maïs, ananas, persil

P.A. n°5

Semaine n°22 : du 26 au 30 Mai 2025

Ascension

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade mée	Salade de BLE (BIO) exotique	Tomate vinaigrette		
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Goulash de boeuf	Tajine de légumes aux pois chiches et semoule (BIO) et abricots secs	Beignets de poisson et citron		
PRODUIT LAITIER	Riz créole	****	Courgette béchamel		
DESSERT	Coulommiers	Yaourt nature	Edam		
	Flan au chocolat	Ananas	Purée pomme (HVE) pain d'épice		

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.

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

P.A. n°1



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°23 : du 2 au 6 Juin 2025



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Betteraves	Radis à la croque	Salade de lentilles (HVE) vinaigrette	Concombre à la crème	Salade arlequin
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Raviolis	Parmentier de jambon	Pizza au fromage	Bolognaise de lentilles (HVE)	Colin d'Alaska sauce méridionale
PRODUIT LAITIER	***	(S/P) Parmentier jambon de dinde	Salade verte	Riz	Carottes (BIO) braisées
DESSERT	Fromage frais au sel de guérande	Camembert	Yaourt aux abricots	Gouda	Saint Môret
	Compote de pomme	Flan nappé au caramel	Smoothie pomme (HVE) pêche	Moelleux coco ananas	Fromage blanc coullis fruits rouges

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

P.A. n°2

Semaine n°24 : du 9 au 13 Juin 2025

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



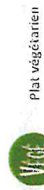
Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°899/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Pentecôte	Betterave (BIO) vinaigrette à la framboise	Semoule fantaisie	Tomate à la croque	Saucisson à l'ail et cornichons
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf aux olives	Jambon braisé au jus S/P Rôti de dinde au jus	Haricots beurre	Chili sin carne et RIZ (BIO)	Colin d'Alaska sauce aneth
PRODUIT LAITIER	Penne rigate	Yaourt nature	Pomme (HVE)	Petit moulé ail et fines herbes	Courgette
DESSERT	Fraidou	Liégeois vanille	Purée pomme (HVE) groseille	Nectarine (sous réserve)	Brie

P.A. n°3



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Vitards/Œuf de France



Pêche responsable

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINES & 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°25 : du 16 au 20 Juin 2025



LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI															
ENTREE	Salade verte	Concombre ciboulette	Pommes de terre sauce tartare	Melon jaune	Penne (BIO) au basilic	PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Hachis parmentier	Couscous de légumes BIO (aromates non bio)	Clafoutis tomate (BIO) mozzarella	Paëlla de poulet (RIZ BIO)	Colin d'Alaska pané et citron	PRODUIT LAITIER	***	Ratatouille	***	Carottes (BIO) braisées	DESSERT	Yaourt abricot	Fondus président	Fromage frais sel de guérande	Edam	Coulommiers	Banane
	Pêche	Mousse au chocolat	Purée de pommes (HVE)	Moelleux à l'orange	Banane																		

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

P.A. n°4

Semaine n°26 : du 23 au 27 Juin 2025

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI															
ENTREE	Salade colorée	Macédoine de légumes mayonnaise	Salade de RIZ (BIO) niçoise	Salade de pois chiches à l'indienne	Melon	PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de dinde sauce paprika	Colin d'Alaska sauce aux poivrons	Croq basquaise sauce tartare	Cordon bleu de volaille	Tortis (BIO) façon all'amatriciana	PRODUIT LAITIER	Petit pois carottes	Bié	Courgettes	Haricots verts	Emmental râpé	DESSERT	Saint Paulin	Yaourt nature	Pont l'Evêque	Fraidou	Emmental râpé
	Rocher coco	Pomme (HVE)	Flan nappé caramel	Moelleux fruits rouges	Nectarine (Sous réserve)																		



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.

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

P.A. n°5



Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°27 : du 30 Juin au 4 Juillet 2025



Vacances scolaires
VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Salade western	Rémoulade de courgettes	Salade italienne (BIO) (olives non BIO)	Betterave (BIO) ciboulette	Tomate à la croque
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	 Sauté de bœuf marenge 	Curry de poisson au lait de coco 	Tarte chèvre basilic	Parmentier de pois chiches à la tomate 	Jambon S/P Rôti de dinde
 PRODUIT LAITIER	Carottes (BIO)	Riz créole 	Salade verte	***	Taboulé (semoule BIO)
 DESSERT	Yaourt aromatisé	Edam	Camembert	 Yaourt nature 	Petit moulu nature
	 Pomme (HVE)	Liégeois vanille	Purée pomme (HVE) menthe 	Melon	Moelleux aux pêches / Salade bicolore: carotte, radis

Salade western: haricots rouges, poivron, maïs, persil / Salade italienne : pâtes, tomate, poivron, olive, basilic / Salade de bolognais à la marocaine: bolognais, pois chiches, carotte, cumin, coriandre / Salade bicolore: carotte, radis

