









NOM DU RESTAURANT

Semaine n°19 : du 6 au 10 Mai 2024

Victoire 1945

Ascension

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
 ENTRÉE	Crêpe au fromage	Concombre ciboulette				
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu	Chili sin carne et RIZ BIO 				
	Carottes braisées 	***				
 PRODUIT LAITIER	Fromage frais ail et fines herbes	Coulommiers				
 DESSERT	 Pomme (HVE)	Liégeois chocolat				
















TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de blé fantaisie: blé, tomate, maïs / Salade des incas : Riz, carotte, maïs / Salade bicolore: carotte, radis

P.A. n°1

Semaine n°20 : du 13 au 17 Mai 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Betterave vinaigrette	Salade verte	Salade des incas 	Chou-fleur (VG) à la grecque	Salade bicolore 
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Raviolis	Cheese burger	Clafoutis printanier	Couscous de légumes BIO (aromates non BIO) 	Colombo de porc 
	***	P.de terre rissolée	Haricots verts braisés 	***	Riz créole 
 PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré	Pavé demi-sel	***	Saint Nectaire 	Brie
 DESSERT	Orange	Flan nappé caramel	Fromage blanc au coulis de fraise	Banane 	 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.

Le picto Local indique un produit issu du terroir de proximité entre le producteur et notre cuisine.

P.A. n°2



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°21 : du 20 au 24 Mai 2024



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Pentecôte

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Pommes de terre à l'échalote	Taboulé (semoule BIO)	Salade verte BIO	Tomate vinaigrette au balsamique
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Bouchées de blé VEGÉ	Sauté de dinde au curry	Goulash de bœuf	Parmentier de Jambon
PRODUIT LAITIER		Petits pois (VG) et PDT	Trio de légumes	Coquillettes BIO	***
DESSERT		Yaourt nature BIO LOCAL	Fondu président	Camembert	Emmental BIO
		LOCAL Pomme (HVE)	Banane BIO	Purée pomme (HVE) griotte LOCAL	Mousse au chocolat

P.A. n°3



Semaine n°22 : du 27 au 31 Mai 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Hawaï JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Céleri rémoulade	Salade de PENNE BIO au pesto	Concombre ciboulette	Carotte râpée BIO vinaigrette à l'ananas	Pâté de foie BIO
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boulettes de bœuf sauce napolitaine	Moussaka de lentilles VEGÉ	Tarte au fromage	Poulet Huli Huli	Colin sauce citron
	Semoule BIO	***	Epinards à la crème	Riz créole BIO	Haricots beurre et Pomme vapeur
PRODUIT LAITIER	Coulommiers	Fromage frais ail et fines herbes	***	Gouda	Yaourt aromatisé
DESSERT	Flan vanille	LOCAL Pomme (HVE)	Milk shake pomme (HVE) fruits rouges	Moelleux ananas coco	Banane BIO

P.A. n°4

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.

LOCAL

Le picto Local indique un produit issu du terroir de proximité entre le producteur et notre cuisine.



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 3 au 7 Juin 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Salade de riz maïs poivron	Raita de radis	Melon (sous réserve)	Tomate vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Hachis Parmentier	Colin meunière	Poulet rôti	Macaroni BIO façon carbonara	Semoule BIO aux pois chiches, carottes à la crème coco coriandre
	***	Ratatouille	Petits pois (VG) cuisinés	***	***
PRODUIT LAITIER	Saint Paulin	Fraidou	Yaourt nature	Pavé demi sel	Pont l'Evêque
DESSERT	Pomme (HVE)	Banane	Madeleine	Purée pomme (HVE) mûre	Crème dessert caramel

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Raita de radis : radis, sauce fromage blanc au cumin, paprika, citron / Semoule fantaisie: semoule, maïs, tomate / Krautsalat: chou blanc et carotte au cumin, Curry Wust: saucisse saue tomate curry, Kirschmichel schokolade: clafoutis chocolat cerise noire / Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron

P.A. n°5



Semaine n°24 : du 10 au 14 Juin 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Macédoine de légumes mayonnaise	Concombre vinaigrette	Semoule fantaisie	Krautsalat	Salade pastourelle
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Marmite de poisson	Dahl de lentilles corail et RIZ BIO	Pizza au fromage	Curry Wurst	Sauté de bœuf marengo
	Blé	***	Poêlée de légumes (VG)	Pommes rissolées	Courgettes
PRODUIT LAITIER	Fondu président	Camembert	Yaourt nature	Emmental	Fromage frais ail et fines herbes
DESSERT	Nectarine (sous réserve)	Liégeois vanille	Banane	Moelleux à la cerise	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.

Le picto Local indique un produit issu du terroir de proximité entre le producteur et notre cuisine.

P.A. n°1



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & 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°25 : du 17 au 21 Juin 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Tomate vinaigrette	Pommes de terre (HVE) échalote	Courgettes rémoulade	Betterave BIO ciboulette	Salade verte
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Rôti de porc au jus	Beignets de poisson	Riz à la cantonnaise	Parmentier de lentilles à la provençale	Tortis à la bolognaise BIO (basilic non bio)
	Haricots blancs cuisinés	Carottes BIO à l'estragon	***	***	***
PRODUIT LAITIER	Camembert	Yaourt aromatisé	Petit fromage frais nature	Pavé demi-sel	Edam
DESSERT	Mousse au chocolat	Pomme (HVE)	Pêche	Banane	Smoothie pomme (HVE) fraise menthe

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de blé fantaisie:
blé, tomate, maïs

P.A. n°2

Semaine n°26 : du 24 au 28 Juin 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de RIZ BIO façon niçoise	Concombre vinaigrette	Salade de blé fantaisie	Carotte râpée vinaigrette au citron	Saucisson à l'ail
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu	Tajine de légumes aux pois chiches et semoule BIO abricots secs	Chipolatas	Sauté de bœuf aux olives	Colin sauce aneth
	Petits pois (VG)	***	Courgettes (VG) à la tomate	Penne rigate	Haricots beurre (VG) braisés
PRODUIT LAITIER	Gouda	Fraidou	Yaourt nature	Brie	Fromage frais au sel de Guérande
DESSERT	Nectarine (sous reserve)	Flan nappé caramel	Pomme (HVE)	Purée pomme (HVE) groseille	Banane

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.

Le picto **Local** indique un produit issu du terroir de proximité entre le producteur et notre cuisine.

P.A. n°3



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

