

Semaine n°32 : du 4 au 8 Août 2025

TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

majoritaire de la recette.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Local Salade pastourelle 	Gaspacho	Carotte râpée vinaigrette 	Concombre à la menthe	Salade de blé fantaisie 
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti au jus 	Salade de TORTIS (BIO), tomate, maïs, jambon	Tajine de légumes aux figues et semoule  	Sauté de bœuf sauce tomate origan   	Beignets de poisson et citron 
	Ratatouille	***	***	Riz créole 	Haricots verts
PRODUIT LAITIER	Vache qui rit 	Local Yaourt cerise  	Gouda	Camembert	Fromage frais au sel de Guérande
DESSERT	Local Pomme (HVE) 	Prunes	Flan nappé caramel	 Marbré chocolat vanille	 Smoothie pomme griotte

 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.

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

#REF!

Semaine n°33 : du 11 au 15 Août 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	Assomption VENDREDI
 ENTRÉE	Melon	Taboulé (semoule Bio)	Tomate (BIO) vinaigrette	Chou-fleur à la grecque	
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Macaronis (BIO) carbonara	Colin d'Alaska sauce curry 	Boulettes de bœuf sauce provençale 	Riz à la cantonnaise	
	***	Carottes	Purée de p. de terre	***	
 PRODUIT LAITIER	Saint Môret 	 Yaourt nature 	Mimolette	Brie	
 DESSERT	Crème dessert vanille	Banane 	Fromage blanc au coulis de fruits rouges	Pêche	

P.A. n°2



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de riz fantaisie: riz, tomate, maïs / Salade coleslaw: carotte, chou blanc

Semaine n°34 : du 18 au 22 Août 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Betterave (BIO) vinaigrette	Melon	Salade de riz fantaisie 	Concombre et maïs	Cervelas vinaigrette
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Raviolis de bœuf sauce tomate	Rôti de porc au jus 	Boullgour au pois chiches (BIO) courgettes à l'orientale 	Sauté de dinde au miel 	Colin d'Alaska meunière et citron 
	***	Haricots beurre braisés	***	Blé 	Purée d'épinards
 PRODUIT LAITIER	Emmental	Pavé demi-sel	 Yaourt nature 	Petit moulé ail et fines herbes	Camembert 
 DESSERT	Abricot	 Onctueux au chocolat	Prunes	 Purée pomme mûre	Nectarine

P.A. n°3

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.



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°35 : du 25 au 29 Août 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Macédoine de légumes mayonnaise	Tomate vinaigrette balsamique	Salade italienne BIO (olive et basilic non Bio)	Carotte râpée vinaigrette BIO	Boulgour (BIO) à la marocaine
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Goulash de bœuf	Parmentier de lentilles à la provençale	Tarte au fromage	Emincé de poulet sauce tandoori	Beignet de poisson et citron
	Riz créole	***	Salade verte	Haricots beurre	Ratatouille
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Edam	Fromage frais au sel de Guérande	Fraidou	Pont l'Evêque
DESSERT	Pomme	Mousse au chocolat	Smoothie pomme fraise menthe	Far aux abricots	Banane

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade italienne: tortis, tomate, poivron, olive, oignon, basilic / Boulgour à la marocaine: boulgour, pois chiches, carotte, coriandre, cumin

P.A. n°4

Semaine n°

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE					
PLAT & ACCOMPAGNEMENT					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					

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°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