

Semaine n°28 : du 7 au 11 Juillet 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte	Salade de BOULGOUR (BIO) à la marocaine	Salade bicolore (carotte Bio)	Salade de p. de terre, tomate	Concombre à la féta
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Penne à la bolognaise (BIO) (basilic non bio)	Beignets de poisson 	Blé (BIO) aux haricots rouges sauce chili 	Clafoutis à la provençale	Poulet basquaise 
	***	Purée de brocolis	***	Haricots verts braisés	Riz créole 
PRODUIT LAITIER	Gouda	Yaourt nature	Brie	Pavé demi-sel	Fraidou
DESSERT	Mousse au chocolat	Abricots	Pomme	Banane 	 Milk shake pomme abricot fleur d'oranger

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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°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

Semaine n°29 : du 14 au 18 Juillet 2025

Fête nationale

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE		Salade de COQUILLETES (BIO) au basilic	Salade de RIZ (BIO) exotique	Melon	Céleri rémoulade
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Cordon bleu	Colin d'Alaska sauce safranée 	Semoule aux pois chiche et ratatouille 	Sauté de bœuf aux oignons 
 PRODUIT LAITIER		Petits pois cuisinés	Carottes 	***	Purée de p. de terre
 DESSERT		Yaourt fraise 	Fraidou	Petit moulé ail et fines herbes	Coulommiers
		Nectarine	Banane 	 Moelleux griottes	 Purée pomme mûre

P.A. n°3



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de coquillettes au basilic: coquillettes, olive, basilic / Salade de riz exotique: riz, ananas, maïs, persil / Salade arlequin: p.de terre, petits pois, maïs / Salade de blé estival: blé, concombre, menthe

Semaine n°30 : du 21 au 25 Juillet 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Betterave (BIO) vinaigrette à la framboise	Concombre ciboulette	Salade arlequin 	Carotte râpée (BIO) citron	Salade de BLE (BIO) estivale
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	 Tortis bolognaise de lentilles(BIO) (aromates non bio) 	Boulettes au bœuf sauce orientale 	Pizza au fromage	Rôti de porc au jus 	Colin d'Alaska pané et citron 
 PRODUIT LAITIER	***	Riz créole 	Salade verte	Petits pois cuisinés	Haricots beurre
 DESSERT	Fondu président	Pont l'Evêque 	 Yaourt nature 	Edam	Fromage frais au sel de Guérande
	Pêche	Flan vanille	 Purée pomme pêche verveine	 Moelleux aux fruits rouges	 Onctueux (BIO) à la fleur d'oranger

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.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Oeuf 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°31 : du 28 Juillet au 1 Août 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte	Macédoine de légumes mayonnaise	Tomate au basilic	Salade des incas	Melon
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Courgette au boeuf	Parmentier de poisson à la provençale	Bouchées de blé panées	Sauté de dinde tex-mex	Jambon braisé Sauce barbecue
	***	***	Mitonnée de légumes	Torsades	Purée de P.de terre
PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré	Emmental	Coulommiers	Yaourt Abricot	Petit moulé nature
DESSERT	Madeleine	Nectarine	Purée pomme (HVE) myrtille	Banane	Onctueux (BIO) au chocolat

TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

Salade des incas: riz,
carotte, maïs / Salade
pastourelle: tortis,
tomate, poivron / Salade
de blé fantaisie: blé,
tomate, maïs