

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°19 : du 8 au 12 Mai 2023



Victoire 1945

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Betterave (HVE) vinaigrette	Salade arlequin	Tomate vinaigrette à la framboise	Salade pastourelle
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Boulettes de bœuf sauce provençale	Quiche Lorraine	Dahl de lentilles corail (locales) et RIZ (BIO)	Poisson pané citron
		Coquille	Salade verte	***	Purée de carotte (CE2)
PRODUIT LAITIER		Fromage frais ail et fines herbes	Brie	Yaourt nature sucré	Gouda
DESSERT		Pomme (HVE)	Flan vanille	Purée pomme	Poire

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade arlequin: p. de terre, petits pois, maïs / Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron / Salade bicolore: carotte, radis / Salade de riz BIO façon niçoise: riz BIO, tomate, oignon, olive, basilic

P.A. n°4

Semaine n°20 : du 15 au 19 Mai 2023

Ascension

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Macédoine de légumes	Salade bicolore	Salade de riz BIO façon niçoise		
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf aux poivrons	Merlu sauce curry	Croq basquaise		
	Frites	Haricots verts	Ratatouille		
PRODUIT LAITIER	Edam	Yaourt nature	Fondu président		
DESSERT	Pomme	Madeleine	Compote pomme (HVE) vanille		

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°5



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 22 au 26 Mai 2023

Le Pérou



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte	Crêpe au fromage	Salade de coquillettes BIO au basilic	Tomate et maïs à la coriandre	Carotte râpée vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagnes à la bolognaise	Poulet rôti	Jambon braisé	Tinoa (local) et carottes (bio) crémeux de haricots rouges	Marmite de poisson basquaise
	***	Petits pois cuisinés	Courgettes béchamel	***	Riz créole
PRODUIT LAITIER	Fraidou	Camembert	Yaourt aromatisé	Petit fromage frais nature	Emmental
DESSERT	Liégeois vanille	Poire (HVE)	Pomme (HVE)	Fondant cacao cannelle	Purée pomme (coupelle)

P.A. n°1

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semaine n°22 : du 29 Mai au 2 Juin 2023

	Pentecôte				
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Betterave (HVE) vinaigrette	Salade de riz (BIO) tomate, concombre	Chou-fleur (CE2) à la grecque	P. de terre échalote
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Hachis parmentier	Omelette	Couscous de légumes	Poisson Pané citron
		***	Haricots verts (CE2) à la provençale	***	Carottes (CE2)
PRODUIT LAITIER		Pavé 1/2 sel	***	Coulommiers	Mimolette
DESSERT		Flan nappé caramel	Milk shake pomme (HVE) pêche vanille	Poire	Banane

P.A. n°2

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.



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 5 au 9 Juin 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de pâtes BIO au pesto	Melon (sous réserve)	Salade de RIZ BIO exotique	Salade verte	Macédoine de légumes
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu	Blé BIO à la napolitaine	Palette de porc au jus	Filet de colin	Steak Haché sauce tomate
	Chou-fleur (CE2) Bechamel	***	Petits pois (VEGAPLAN) cuisinés	Riz créole BIO	PDT sautées BIO
PRODUIT LAITIER	Fondu président	Yaourt nature sucré	Coulommiers	Petit fromage frais ail et fines herbes	Fromage Blanc
DESSERT	Orange (HVE)	Compote de pomme (HVE)	Nectarine (sous réserve)	Clafoutis aux griottes	Ananas

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de RIZ **BIO** exotique: riz **BIO**, maïs, ananas / Semoule fantaisie: semoule, maïs, tomate

P.A. n°3

Semaine n°24 : du 12 au 16 Juin 2023

L'Italie



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Semoule fantaisie BIO	Radis beurre (beurre non bio) BIO	Salade de lentilles échalote	Tomate vinaigrette aux olives	Pâté de foie cornichons BIO
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Goulash de boeuf	Saucisse sauce rougail	Cake au chèvre	Gnocchis à l'italienne	Merlu sauce citron
	Carottes braisées	Riz créole BIO	Ratatouille BIO	***	Semoule BIO
PRODUIT LAITIER	Petit fromage frais nature	Gouda	Tomme blanche	Yaourt nature sucré	Camembert
DESSERT	Pomme	Mousse au chocolat	Pêche (sous réserve)	Purée pomme (locale) fraise basilic	Banane

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.

P.A. n°4



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 19 au 23 Juin 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de RIZ BIO , tomate maïs	Carotte râpée vinaigrette BIO	Salade verte	Melon	P. de terre à l'échalote
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Moussaka de boeuf	Colin sauce tomate origan	Jambalaya de volaille aux haricots rouges et RIZ (BIO)	Macaroni BIO façon carbonara	Bouchées de blé Végé
	***	Haricots beurre (CE2)	***	***	Purée de Carottes BIO
PRODUIT LAITIER	Pavé 1/2 sel	***	Brie	Edam	Yaourt sucré
DESSERT	Pomme (HVE)	Fromage blanc aux fruits rouges	Purée pomme (HVE) mûre	Compote pomme (HVE) vanille	Nectarine

TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

Salade de blé fantaisie:
blé, tomate, maïs / Salade
pastourelle: pâtes,
tomate, poivron

P.A. n°5

Semaine n°26 : du 26 au 30 Juin 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	STOCKS	Tomate croq'sel	Salade pastourelle BIO	Salade verte BIO	Salade de pois chiches BIO
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	DE SECOURS	Poulet rôti	Pizza au fromage Végé	Beignets de poisson	Sauté de bœuf aux olives
	Salade verte	Lentilles (HVE)	Haricots beurre (CE2)	Brocolis BIO	BIO Ratatouille
PRODUIT LAITIER	Vinaigrette	Fromage frais au sel de Guérande	Emmental	Fraidou	Yaourt nature sucré
DESSERT		Liégeois chocolat	Purée pomme (HVE) mûres	Moelleux abricot	Banane 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°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.

P.A. n°1



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

Semaine n°27 : du 3 au 7 Juillet 2023

Vacances scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carotte et courgette râpées vinaigrette 	Taboulé (semoule BIO)	Lentilles (BIO) à l'échalote	Betterave (HVE) ciboulette	Tomate à la croque
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Coquillettes (BIO) bolognaise 	Colin sauce citron 	Poulet basquaise 	Chili sin carne 	Jambon blanc
	***	Purée de brocolis	Poêlée de légumes (CE2)	Riz 	Chips
PRODUIT LAITIER	Bûchette mi chèvre	Coulommiers	Petit fromage frais nature	Yaourt nature sucré	Fondu président
DESSERT	Mousse au chocolat	Banane	Pomme 	Nectarine	Fourrandise à la fraise



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de RIZ BIO façon niçoise: riz BIO, tomate, oignon, olive, basilic

P.A. n°2

Semaine n°28 : du 10 au 14 Juillet 2023

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient