

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°19 : du 4 au 8 Mai 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave nature	Salade verte nature	Radis à la croque	Salade de RIZ BIO niçoise	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Bouchées de blé panées	Parmentier de poisson	Boulettes de bœuf sauce aigre douce <i>S/viande : Colin d'Alaska sauce crème</i>	Sauté de porc au curry <i>S/viande s/porc : omelette</i>	
	Petits pois cuisinés	***	Coquillettes	Carottes à la crème	
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Petit moulé nature	Fraidou	Saint Paulin	
DESSERT	Madeleine	Orange	Mousse au chocolat	Purée pomme griotte	

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de riz niçoise: riz, tomate, oignon, olive, basilic / Salade arlequin: pommes de terre, petits pois, maïs / Salade pastourelle : torti, tomate, poivron

P.A. n°5

Semaine n°20 : du 11 au 15 Mai 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade arlequin	Tomate nature	Salade pastourelle	Ascension	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti au jus <i>S/viande : tortilla</i>	Tajine de légumes aux pois chiches et semoule BIO et abricots secs	Beignets de poisson		
	Haricots verts persillés	***	Courgettes béchamel		
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Cantal	Saint Moret		
DESSERT	Pomme	Flan nappé caramel	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.

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°21 : du 18 au 22 Mai 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Macédoine de légumes mayonnaise	Salade de lentilles vinaigrette	Salade de perles estivale	Tomate et maïs vinaigrette au paprika	Céleri sauce piqua mayo
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagnes à la bolognaise <i>S/viande : lasagnes de saumon</i>	Colin d'Alaska sauce citron	Sauté de poulet au jus <i>S/viande : omelette</i>	Fajitas mexicaine	Rôti de porc sauce barbecue <i>S/viande s/porc : croq végétarien</i>
	***	Carottes persillées	Epinards béchamel	***	Purée de pommes de terre
PRODUIT LAITIER	Petit moulé nature	Fromage frais sucré	Yaourt nature sucré	Gouda	Camembert
DESSERT	Kiwi	Banane	Purée pomme fraise	Moelleux au chocolat	Liégeois vanille

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de perles estivale: perles, concombre, menthe / Céleri sauce piqua mayo: céleri, mayonnaise, sauce sriracha

P.A. n°2

Semaine n°22 : du 25 au 29 Mai 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Pentecôte				
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Betterave BIO vinaigrette à la framboise	Pommes de terre à l'échalote	Carotte râpée citron	Taboulé (semoule BIO)
		Tandoori de légumes, pois chiche et risetti	Omelette	Colin d'Alaska meunière	Sauté de bœuf aux olives <i>S/viande : tarte aux légumes</i>
		***	Courgettes à la provençale	Riz créole	Haricots verts persillés
		Fraidou	Yaourt nature sucré	Fromage frais au sel de Guérande	Brie
PRODUIT LAITIER					
DESSERT		Poire	Crème dessert caramel	Compote pomme abricot	Pomme

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°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

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°23 : du 1er au 5 Juin 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte nature	Courgette râpée rémoulade	Salade nicarde	Tomate nature	Salade Marco Polo
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Hachis parmentier <i>S/viande : Colin d'Alaska sauce crème</i>	Paëlla de poulet (Riz BIO) <i>S/viande : paëlla au poisson</i>	Omelette au fromage	Couscous de légumes	Colin d'Alaska pané
	*** <i>S/viande : purée de pommes de terre</i>	***	Ratatouille	***	Carottes BIO à la crème
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Fondu président	Petit moulé nature	Edam	Coulommiers
DESSERT	Abricots	Liégeois chocolat	Purée pomme ©	Tarte aux abricots	Banane

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade nicarde : pommes de terre, tomates, haricots verts / Salade Marco Polo : tortis, surimi, poivrons, mayonnaise, ketchup, ciboulette / Salade bicolore: carotte, radis rose / Salade de pois chiches à l'indienne: pois chiches, tomate, oignon, cumin

P.A. n°4

Semaine n°24 : du 8 au 12 Juin 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Macédoine de légumes mayonnaise	Salade bicolore (carotte BIO)	Salade de RIZ BIO, tomate, maïs	Salade de pois chiches à l'indienne	Melon
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Courgettes au bœuf <i>S/viande : tarte aux légumes</i>	Hoki sauce provençale	Sauté de dinde sauce citron olive <i>S/viande : crêpe au fromage</i>	Croq blé épinards fromage	Tortis BIO façon all'amatriciana <i>S/viande s/porc : omelette</i>
	*** <i>S/viande : courgettes béchamel</i>	Blé	Petits pois cuisinés	Haricots verts BIO à la provençale	*** <i>S/viande s/porc : tortis sauce tomate</i>
PRODUIT LAITIER	Saint Paulin	Yaourt nature sucré	Pont l'Evêque	Fraidou	Emmental
DESSERT	Rocher coco	Pomme	Flan nappé caramel	Nectarine	Purée pomme fraise

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°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°25 : du 15 au 19 Juin 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade western	Tomate nature	Salade italienne BIO (olives non BIO)	Concombre, brebis et menthe nature	Betterave nature
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet sauce basquaise <i>S/viande : tortilla</i>	Parmentier de lentilles corail BIO curry	Cordon bleu <i>S/viande : tarte aux légumes</i>	Filet de colin à la méditerranéenne	Sauté de bœuf à l'orientale <i>S/viande : nuggets de blé</i>
	Carottes BIO braisées	***	Epinards béchamel	Riz créole	Semoule
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Edam	Camembert	Fromage frais sucré	Petit moulé nature
DESSERT	Pomme	Mousse au chocolat	Abricots	Purée pomme miel	Nectarine

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade western: haricots rouges, poivron, maïs, persil / Salade italienne : torti, tomate, poivron, olive, basilic / Salade de boulgour à la marocaine: boulgour, pois chiches, carotte, cumin, coriandre

P.A. n°1

Semaine n°26 : du 22 au 26 Juin 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte nature	Salade de RIZ BIO, tomate, radis	Salade de Boulgour à la marocaine	Melon	Carotte râpée vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Coquillettes à la bolognaise	Beignets de poisson	Tortilla	Blé aux haricots rouges sauce chili	Saucisse de Toulouse <i>S/viande s/porc : croq blé épinards</i>
	*** <i>S/viande : bolognaise de lentilles</i>	Haricots verts BIO à la provençale	Ratatouille	***	Purée de pommes de terre
PRODUIT LAITIER	Gouda	Fondu président	Yaourt nature sucré	Brie	Pavé demi-sel
DESSERT	Liégeois vanille	Pêche	Prunes	Gaufre	Abricots

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°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°27 : du 29 Juin au 3 Juillet 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de pâtes, tomate, maïs	Melon	Pâté de foie <i>S/viande s/porc : crêpe au fromage</i>	Salade de blé estivale	Tomate à la croque
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf marengo <i>S/viande : tarte aux légumes</i>	Wok de légumes verts au curry et RIZ BIO	Pilons de poulet sauce tex mex <i>S/viande : nuggets de blé</i>	Colin D'Alaska pané	Jambon blanc <i>S/viande : œufs durs</i> <i>s/porc : jambon de dinde</i>
	Carottes BIO braisées	***	Petits pois cuisinés	Courgettes BIO béchamel	Chips
PRODUIT LAITIER	Fraidou	Cantal	Coulommiers	Fromage blanc aux fruits	Saint Paulin
DESSERT	Nectarine	Crème dessert caramel	Banane	Prunes	Fourrandise

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de blé estivale: blé, concombre, menthe / Salade camarguaise : riz, tomates, poivrons verts, œufs durs, olives noires, cornichons

P.A. n°3

Semaine n°28 : du 6 au 12 Juillet 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave BIO vinaigrette à la framboise	Carotte râpée vinaigrette	Pizza au fromage	Concombre nature	Salade camarguaise
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tortis bolognaise de lentilles	Boulettes au bœuf sauce tomate <i>S/viande : croq végétarien</i>	Sauté de dinde à la crème	Rôti de porc au jus <i>S/viande s/porc : tortilla</i>	Merlu blanc du Cap sauce safranée
	***	Purée de pommes de terre	Semoule	Ratatouille	Haricots beurre persillés
PRODUIT LAITIER	Fondu président	Pont l'Evêque	Yaourt nature sucré	Edam	Fromage frais au sel de Guérande
DESSERT	Pêche	Flan vanille	Purée pomme fraise ©	Tarte aux abricots	Nectarine

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



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°29 : du 13 au 17 Juillet 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Melon		Tomate au basilic nature	Salade de lentilles	Macédoine de légumes mayonnaise
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saucisse sauce rougail <i>S/viande s/porc : merlu blanc sauce tomate</i>		Parmentier de poisson à la provençale	Bouchées de blé panées	Lasagnes bolognaise <i>S/viande : lasagnes au saumon</i>
PRODUIT LAITIER	Riz créole		***	Mitonnée de légumes	***
DESSERT	Pomme		Emmental	Yaourt aromatisé	Coulommiers
			Liégeois chocolat	Banane	Purée pomme coing ©

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de lentilles: lentilles, tomate, échalote / Salade de blé fantaisie: blé, tomate, maïs / Salade provençale : pommes de terre, tomates, concombre, olives noires

P.A. n°5

Semaine n°30 : du 20 au 24 Juillet 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Pommes de terre sauce provençale	Radis beurre	Carotte râpée vinaigrette	Concombre sauce fromage blanc	Salade de blé fantaisie
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti au jus <i>S/viande : croq blé épinards</i>	Salade de TORTIS Bio, tomate, maïs, jambon	Sauté de bœuf sauce tomate origan <i>S/viande : omelette sauce tomate</i>	Tajine de légumes aux figues et SEMOULE BIO	Beignets de poisson
PRODUIT LAITIER	Ratatouille	*** <i>S/viande s/porc : salade Marco Polo</i>	Riz créole	***	Haricots verts BIO à la provençale
DESSERT	Fraidou	Yaourt nature sucré	Camembert	Gouda	Fromage frais au sel de Guérande
	Nectarine	Abricot	Flan nappé caramel	Marbré chocolat	Purée pomme 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.

P.A. n°1



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAIN & 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°31 : du 27 au 31 Juillet 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Tomate nature	Taboulé	Betterave nature	Melon	Salade bicolore (carotte BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Macaronis BIO carbonara <i>S/viande : tortilla</i> <i>s/porc : Macaronis BIO carbonara de volaille</i>	Colin d'Alaska sauce cu	Parmentier de lentilles	Riz à la cantonnaise <i>s/viandes/porc : Riz à la cantonnaise</i>	Courgettes au bœuf <i>S/viande : nuggets de blé</i>
	*** <i>S/viande : macaronis</i> <i>s/porc : ***</i>	Carottes BIO persillées	***	***	*** <i>S/viande : courgettes béchamel</i>
PRODUIT LAITIER	Fondu président	Yaourt aromatisé	Mimolette	Brie	Fromage frais sucré
DESSERT	Crème dessert vanille	Banane	Prunes	Purée pomme fraise ©	Madeleine

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade bicolore: carotte, radis rose / Salade de riz fantaisie: riz, tomate, maïs

P.A. n°2

Semaine n°32 : du 3 au 7 Août 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de riz fantaisie	Concombre et maïs nature	Pommes de terre à l'échalote	Salade verte nature	Cervelas <i>S/viande s/porc : œufs durs mayonnaise</i>
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de dinde à l'estragon <i>S/viande : crêpe au fromage</i>	Tandoori de légumes aux pois chiches et risoni	Palette de porc sauce provençale <i>S/viande s/porc : omelette sauce provençale</i>	Raviolis à la volaille <i>S/viande : raviolis aux légumes</i>	Merlu blanc du Cap sauce crème
	Haricots beurre persillés	***	Petits pois cuisinés	***	Purée d'épinards
PRODUIT LAITIER	Emmental	Pavé demi-sel	Yaourt nature sucré	Petit moulé nature	Camembert
DESSERT	Pêche	Liégeois chocolat	Banane	Purée pomme ©	Nectarine

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°3



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°33 : du 10 au 14 Août 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Macédoine de légumes mayonnaise	Melon	Tomate nature	Carotte râpée vinaigrette	Salade italienne
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Goulash de bœuf <i>S/viande : croq blé épinards</i>	Chili sin carne et RIZ BIO	Omelette au fromage	Poulet rôti sauce miel épices <i>S/viande : nuggets de blé</i>	Beignet de poisson
	Semoule	***	Haricots verts persillés	Courgettes béchamel	Poêlée de légumes
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Edam	Fromage frais au sel de Guérande	Fraidou	Coulommiers
DESSERT	Abricots	Flan vanille	Cocktail de fruits	Muffin au chocolat	Banane

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade italienne: tortis, tomate, poivron, olive, oignon, basilic / Salade western: haricots rouges, poivron, maïs, persil

P.A. n°4

Semaine n°34 : du 17 au 21 Août 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Concombre nature	Taboulé (semoule BIO)	Radis beurre	Salade western	Betterave BIO vinaigrette à la framboise
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tortis bolognaise	Colin d'Alaska sauce hollandaise	Colombo de volaille <i>S/viande : tarte aux légumes</i>	Croq végétarien	Saucisse de Toulouse <i>S/viande s/porc : crêpe au fromage</i>
	*** <i>S/viande : tortis bolognaise de lentilles</i>	Carottes à la crème	Blé	Ratatouille	Lentilles à la provençale
PRODUIT LAITIER	Emmental	Fromage frais sucré	Cantal	Fondu président	Gouda
DESSERT	Purée pomme fraise cassis ©	Prunes	Mousse au chocolat	Banane	Nectarine

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°5



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France










Pêche responsable



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

Semaine n°35 : du 24 au 28 Août 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de pâtes BIO au pesto de poivron rouge	Carotte râpée vinaigrette 	Crêpe au fromage	Melon	Pommes de terre échalote
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti au jus  <i>S/viande : nuggets de blé</i>	Hachis parmentier  <i>S/viande : colin d'Alaska sauce crème</i>	Salade du chef	Couscous de légumes BIO (aromates non bio) 	Colin d'Alaska pané 
	Petis pois cuisinés	*** <i>S/viande : purée de pommes de terre</i>	*** <i>S/viande s/porc : salade du chef sans viande</i>	***	Haricots verts persillés
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Brie	Fromage frais aux fruits	Petit moulé nature	Yaourt sucré 
DESSERT	Prunes	Flan nappé caramel	Banane 	Moelleux chocolat	Pêche



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade du chef: riz, tomates, œufs durs, dés de jambon

P.A. n°1



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements