



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Betterave nature	Salade verte fromagère	Radis à la croque	Salade de RIZ BIO niçoise	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Bouchées de blé panées	Filet de colin sauce crème	Rôti de bœuf au jus <i>S/viande : Colin d'Alaska sauce crème</i>	Sauté de porc au curry <i>S/viande : omelette</i>	
	Petits pois cuisinés	Purée de pommes de terre	Coquillettes	Carottes fraîches à la crème	
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré		Fraidou		
DESSERT		Orange		Purée pomme griotte	

P.A. n°5

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Salade arlequin	Tomate nature	Salade pastourielle	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 fraîches à la crème		
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Cantal			
DESSERT			Banane		

P.A. n°1

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

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	VENREDI
<b>ENTRÉE</b>	Macédoine de légumes mayonnaise	Salade de lentilles vinaigrette	Salade de perles estivale	Tomate et maïs vinaigrette au paprika	Céleri sauce piqua mayo
<b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Lasagnes à la bolognaise <i>S/viande : Raviolis légumes</i>	Colin d'Alaska sauce citron	Sauté de poulet au jus <i>S/viande : omelette</i>	Fajitas mexicaine	<b>Rôti de porc sauce barbecue</b> <i>S/viande : croq végétarien</i>
	***	Carottes fraîches persillées	Epinards béchamel	***	Ecrasé de pommes de terre
<b>PRODUIT LAITIER</b>		Fromage frais sucré		Crème anglaise	Camembert
<b>DESSERT</b>	Kiwi		Purée pomme fraise	Gâteau au yaourt maison	

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

Pentecôte

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<b>ENTRÉE</b>		Betterave BIO au fromage frais	Pommes de terre à l'échalote	Carotte râpée et emmental	Taboulé (semoule BIO)
<b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>		Tandoori de légumes, pois chiche et risetti	Omelette	Merlu blanc du Cap sauce américaine	Sauté de bœuf aux olives <i>S/viande : tarte aux légumes</i>
		***	Courgettes fraîches à la provençale	Riz créole	Haricots verts persillés
			Yaourt nature sucré		Brie
		Poire		Compote pomme abricot	
<b>PRODUIT LAITIER</b>					
<b>DESSERT</b>					

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°23 : du 1er au 5 Juin 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte BIO fromagère nature	Courgette râpée rémoulade	Salade nicarde	Tomate nature	Salade Marco Polo
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Rôti de bœuf au jus <i>S/viande : colin d'Alaska sauce crème</i>	Paëlla de poulet <i>S/viande : paëlla au poisson</i>	Omelette au fromage	Couscous de légumes	Colin d'Alaska pané
	Purée de pommes de terre	Riz BIO	Ratatouille	***	Carottes fraîches à la crème
PRODUIT LAITIER		Yaourt nature sucré			Coulommiers
DESSERT	Abricots		Purée de pomme ©	Tarte aux abricots	

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 : omelette</i>
	*** <i>S/viande : courgettes béchamel</i>	Blé	Petits pois cuisinés	Haricots verts BIO à la provençale	*** <i>S/viande : tortis sauce tomate basilic</i>
PRODUIT LAITIER			Pont l'Evêque		Emmental
DESSERT	Rocher coco	Fraise + sucre		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



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 15 au 19 Juin 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b>	Salade western	Tomate nature	Salade italienne BIO (olives non BIO)	Concombre, brebis et menthe	Betterave vinaigrette
<b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Poulet sauce basquaise <i>S/viande : tortilla sauce basquaise</i>	Parmentier de lentilles verte	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 fraîches persillées	***	Epinards béchamel	Riz créole	Semoule
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Yaourt aromatisé	Edam	Camembert		
<b>DESSERT</b>				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
<b>ENTRÉE</b>	Salade verte BIO fromagère	Salade de RIZ BIO, tomate, radis	Salade de Boulgour à la marocaine	Melon	Carotte râpée vinaigrette
<b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Coquillettes à la bolognaise	Cubes de saumon sauce estragon	Tortilla	Blé aux haricots rouges sauce chili	Saucisse de Toulouse <i>S/viande : croq blé épinards</i>
	*** <i>S/viande : bolognaise de lentilles</i>	Haricots verts BIO à la provençale	Ratatouille	***	Ecrasé de pommes de terre
<b>PRODUIT LAITIER</b>			Yaourt nature sucré	Brie	
<b>DESSERT</b>	Liégeois vanille	Pêche			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



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



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de pâtes, tomate, maïs	Melon	Pâté de foie <i>S/viande : crêpe au fromage</i>	Salade de blé estivale	Tomate à la croque
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf marenge <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>
	Carottes fraîches à la crème	***	Petits pois cuisinés	Courgettes fraîches béchamel	Chips
PRODUIT LAITIER		Cantal	Coulommiers		
DESSERT	Nectarine			Prunes	Fourrandise

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 BIO + feta	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 <i>S/viande : Colin d'Alaska beurre citron</i>	Rôti de porc au jus <i>S/viande : tortilla</i>	Merlu blanc du Cap sauce safranée
	***	Purée de pommes de terre	Semoule	Ratatouille	Haricots beurre persillés
PRODUIT LAITIER		Pont l'Evêque	Yaourt nature sucré		
DESSERT	Pêche			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

Fête nationale



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Melon		Tomate au basilic + emmental	Salade de lentilles	Macédoine de légumes mayonnaise
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saucisse sauce rougail <i>S/viande: merlu blanc sauce tomate</i>		Filet de colin sauce provençale	Bouchées de blé panées	Lasagnes à la bolognaise <i>S/viande : Ravioli aux légumes</i>
	Riz créole		Purée de pommes de terre	Mitonnée de légumes	***
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé				Coulommiers
DESSERT			Pomme	Banane	

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 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 figes et SEMOULE BIO	Beignets de poisson
	Ratatouille	*** <i>S/viande : Salade Marco Polo</i>	Riz créole	***	Haricots verts BIO à la provençale
PRODUIT LAITIER	Fraidou		Camembert		Fromage blanc aux fruits
DESSERT		Abricot		Marbré chocolat	

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°31 : du 27 au 31 Juillet 2026



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Tomate vinaigrette et emmental	Taboulé	Betterave nature	Melon	Salade bicolore (carotte BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Macaronis BIO carbonara <i>S/viande : tortilla</i>	Colin d'Alaska sauce curry	Parmentier de lentilles	Sauté de porc au caramel <i>Riz à la cantonnaise s/viande</i>	Rôti de bœuf au jus <i>S/viande : nuggets de blé</i>
	*** <i>S/viande : macaronis</i>	Carottes faiches persillées	***	Riz créole	Courgettes béchamel
PRODUIT LAITIER		Yaourt aromatisé		Brie	Fromage frais sucré
DESSERT	Crème dessert vanille		Prunes		

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

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de riz fantaisie	Concombre et maïs	Pommes de terre à l'échalote	Salade verte et mimolette	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 : 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				Camembert
DESSERT		Liégeois chocolat	Banane	Purée pomme ©	

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 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°33 : du 10 au 14 Août 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Macédoine de légumes mayonnaise	Melon	Tomate vinaigrette	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 fraîches béchamel	Poêlée de légumes
PRODUIT LAITIER		Edam	Yaourt aromatisé		Coulommiers
DESSERT	Abricots			Muffin au chocolat	

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 : crêpe au fromage</i>
	*** <i>S/viande : tortis bolognaise de lentilles</i>	Carottes fraîches à la crème	Blé	Ratatouille	Lentilles à la provençale
PRODUIT LAITIER	Emmental		Cantal		
DESSERT		Prunes		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>	Boulettes de bœuf au jus  <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	Purée de pommes de terre	*** <i>S/viande : salade du chef sans viande</i>	***	Haricots verts persillés
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Brie			Yaourt sucré 
DESSERT			Banane	Moelleux au chocolat maison	



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