

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°19 : du 6 au 10 Mai 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
 ENTRÉE	Crêpe au fromage	Concombre ciboulette				
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu	Chili sin carne et RIZ BIO 				
	Carottes braisées 	***				
 PRODUIT LAITIER	Fromage frais ail et fines herbes	Coulommiers				
 DESSERT	 Pomme (HVE)	Liégeois chocolat				



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de blé fantaisie: blé, tomate, maïs / Salade des incas : Riz, carotte, maïs / Salade bicolore: carotte, radis

P.A. n°1

Semaine n°20 : du 13 au 17 Mai 2024

	CONSO STOCKS				
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Betterave vinaigrette	Salade verte	Salade des incas 	Chou-fleur (VG) à la grecque	Salade bicolore
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Raviolis	Cheese burger	Clafoutis printanier	Couscous de légumes BIO (aromates non BIO) 	Colombo de porc  S/P Colombo de volaille
	***	P.de terre rissolée	Haricots verts braisés 	***	Riz créole 
 PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré	Pavé demi-sel	***	Saint Nectaire 	Brie
 DESSERT	Orange	Flan nappé caramel	Fromage blanc au coulis de fraise	Banane 	 Pomme (HVE)

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°2



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/CEUF de France



Pêche responsable

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



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°21 : du 20 au 24 Mai 2024



Pentecôte					
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Pommes de terre à l'échalote	Taboulé (semoule <b>BIO</b> )	Salade verte <b>BIO</b>	Tomate vinaigrette au balsamique
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Bouchées de blé <b>VEGÉ</b>	Sauté de dinde au curry	Goulash de bœuf	Parmentier de Jambon S/PORC parmentier de jambon de dinde
PRODUIT LAITIER		Petits pois (VG) et PDT	Trio de légumes	Coquillettes <b>BIO</b>	***
DESSERT		Yaourt nature <b>BIO</b> <b>LOCAL</b>	Fondu président	Camembert	Emmental <b>BIO</b>
		<b>LOCAL</b> Pomme ( <b>HVE</b> )	Banane <b>BIO</b>	<b>LOCAL</b> Purée pomme ( <b>HVE</b> ) griotte	Mousse au chocolat

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES



Semaine n°22 : du 27 au 31 Mai 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI <b>Hawaï</b>	VENDREDI
ENTRÉE	Céleri rémoulade	Salade de PENNE <b>BIO</b> au pesto	Concombre ciboulette	Carotte râpée <b>BIO</b> vinaigrette à l'ananas	Pâté de foie S/PORC Coupelle de volaille <b>BIO</b>
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boulettes de bœuf sauce napolitaine	Moussaka de lentilles <b>VEGÉ</b>	Tarte au fromage	Poulet Huli Huli	Colin sauce citron
	Semoule <b>BIO</b>	***	Epinards à la crème	Riz créole <b>BIO</b>	Haricots beurre et Pomme vapeur
PRODUIT LAITIER	Coulommiers	Fromage frais ail et fines herbes	***	Gouda	Yaourt aromatisé
DESSERT	Flan vanille	<b>LOCAL</b> Pomme ( <b>HVE</b> )	Milk shake pomme ( <b>HVE</b> ) fruits rouges	Moelleux ananas coco	Banane <b>BIO</b>

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.



- Bleu Blanc Coeur
- VEGÉ** Plat végétarien
- Label rouge
- Viande/CEuf de France
- Pêche responsable

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



# NOM DU RESTAURANT

Semaine n°23 : du 3 au 7 Juin 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Betterave <b>BIO</b> vinaigrette à la framboise	Salade de riz maïs poivron <b>BIO</b>	Raïta de radis	Melon (sous réserve)	Tomate vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Hachis Parmentier	Colin meunière	Poulet rôti	Macaroni <b>BIO</b> façon carbonara	Semoule <b>BIO</b> aux pois chiches, carottes à la crème coco coriandre <b>VEGE</b>
	***	Ratatouille	Petits pois ( <b>VG</b> ) cuisinés	***	***
PRODUIT LAITIER	Saint Paulin	Fraidou	Yaourt nature <b>LOCAL</b> <b>BIO</b>	Pavé demi sel	Pont l'Evêque
DESSERT	<b>LOCAL</b> Pomme ( <b>HVE</b> )	Banane <b>BIO</b>	Madeleine	<b>LOCAL</b> Purée pomme ( <b>HVE</b> ) mûre	Crème dessert caramel

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Raïta de radis : radis, sauce fromage blanc au cumin, paprika, citron / Semoule fantaisie: semoule, maïs, tomate / Krautsalats: chou blanc et carotte au cumin, Curry Wurst: saucisse saue tomate curry, Kirschmichel chocolade: clafoutis chocolat cerise noire / Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron



Semaine n°24 : du 10 au 14 Juin 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Macédoine de légumes mayonnaise	Concombre vinaigrette	Semoule fantaisie <b>BIO</b>	Krautsalats	Salade pastourelle <b>BIO</b>
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Marmite de poisson	Dahl de lentilles corail et RIZ <b>BIO</b> <b>VEGE</b>	Pizza au fromage	Curry Wurst	Sauté de bœuf marengo
	Blé <b>BIO</b>	***	Poêlée de légumes ( <b>VG</b> )	Pommes rissolées	Courgettes <b>BIO</b>
PRODUIT LAITIER	Fondu président	Camembert <b>BIO</b>	Yaourt nature	Emmental <b>BIO</b>	Fromage frais ail et fines herbes
DESSERT	Nectarine (sous réserve)	Liégeois vanille	Banane <b>BIO</b>	Moelleux à la cerise	<b>LOCAL</b> Pomme ( <b>HVE</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.



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

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



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

# NOM DU RESTAURANT

Semaine n°25 : du 17 au 21 Juin 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Tomate vinaigrette	Pommes de terre (HVE) échalote	Courgettes rémoulade	Betterave BIO ciboulette	Salade verte
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Rôti de porc au jus S/P Rôti de dinde au jus	Beignets de poisson	Riz à la cantonnaise	Parmentier de lentilles à la provençale	Tortis à la bolognaise BIO (basilic non bio)
	Haricots blancs cuisinés	Carottes BIO à l'estragon	***	***	***
PRODUIT LAITIER	Camembert	Yaourt aromatisé	Petit fromage frais nature	Pavé demi-sel	Edam
DESSERT	Mousse au chocolat	Pomme (HVE)	Pêche	Banane	Smoothie pomme fraise menthe

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de blé fantaisie: blé, tomate, maïs

P.A. n°2

Semaine n°26 : du 24 au 28 Juin 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de RIZ BIO façon niçoise	Concombre vinaigrette	Salade de blé fantaisie	Carotte râpée vinaigrette au citron	Saucisson à l'ail S/P roulade de dinde
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu	Tajine de légumes aux pois chiches et semoule BIO abricots secs	Chipolatas S/P Saucisse de volaille	Sauté de bœuf aux olives	Colin sauce aneth
	Petits pois (VG)	***	Courgettes (VG) à la tomate	Penne rigate	Haricots beurre braisés
PRODUIT LAITIER	Gouda	Fraidou	Yaourt nature	Brie	Fromage frais au sel de Guérande
DESSERT	Nectarine (sous reserve)	Flan nappé caramel	Pomme (HVE)	Purée pomme groseille	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.

Le picto Local indique un produit issu du terroir de proximité entre le producteur et notre cuisine.

P.A. n°3



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



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

ANIMATION  
OUVERTURE DES JEUX OLYMPIQUES

