

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°19 : du 09 au 13 Mai 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Concombre vinaigrette	P. de terre et maïs vinaigrette	Haricots verts échalote	Betterave ciboulette	Salade verte
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Palette de porc a la diable (S/P) Roti de dinde sauce diable	Poisson meunière citron	Couscous aux boulettes d'agneau	Sauté de boeuf marengo	Croq Epinard
	Purée de PDT	Carottes	***	Pâtes tortis	Riz sauce tomate
PRODUIT LAITIER	Cotentin	Yaourt nature sucré	Emmental	Brie	Fromage frais sucré
DESSERT	Flan vanille	Poire	Pomme	Gâteau façon brownies	Purée pomme fruits rouge

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs / Salade du Léon: chou-fleur, maïs, persil

P.A. n°2

Semaine n°20 : du 16 au 20 Mai 2022

LA BRETAGNE



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Semoule fantaisie	Carotte râpée	Salade de riz tomate concombre	Salade du Léon	Saucisson à l'ail cornichon (S/P) Roulade de dinde
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf provençale	Nuggest de blé	Pilon de poulet sauce barbecue	Galette volaille champignons	Merlu sauce bercy
	Courgettes	Purée de pomme de terre	Petits pois cuisinés	***	Haricots beurre
PRODUIT LAITIER	Fondu président	Cantal	Yaourt aromatisé	Carré fromager	Fromage frais au sel de Guérande
DESSERT	Pomme	Fromage blanc à la noix de coco	Poire	Crêpe au caramel beurre salé	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



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°21 : du 23 au 27 Mai 2022

ASCENSION

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Tomate ciboulette	Raïta de concombre	Salade arlequin		
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf aux poivrons	Dahl de lentille corail et RIZ BIO	Quiche Lorraine		
	Pâtes tortis	***	Salade verte		
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Saint Nectaire	Tomme blanche		
DESSERT	Pomme	Flan vanille	Purée pomme griotte		



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade arlequin: p. de terre, petits pois, maïs / Salade bicolore: carotte, radis/ Raïta de concombre: concombre sauce fromage blanc au cumin, paprika, citron

P.A. n°4

Semaine n°22 : du 30 Mai au 3 Juin 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Carotte rapée au maïs	Coquillettes au basilic (Basilic non bio)	Salade verte
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Omelette	Colin pané	Sauté de dinde à l'estragon	Boulettes de bœuf au thym	Rôti de porc au jus (S/P) Roti de dinde au jus
	Poêlée de légumes	Riz	Semoule	Ratatouille	Haricots blancs cuisinés
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Edam	Brie	Fromage frais sucré	Fraidou
DESSERT	Madeleine	Pomme	Mousse au chocolat	Tarte flan	Purée pomme pêche

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°5



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°23 : du 6 au 10 Juin 2022

LUNDI DE PENTECOTE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Melon	Taboulé (semoule BIO)	Concombre et tomate	Choux rouges
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Estouffade de boeuf	Poisson pané citron	Chili de légumes 	Marmite de poisson basquaise
		Carottes 	Epinards béchamel	*****	Pâtes papillon 
PRODUIT LAITIER		Camembert	Saint Nectaire 	Gouda	Yaourt aromatisé
DESSERT		Flan nappé caramel	Pêche (sous réserve)	Moelleux aux abricots	Purée de pomme



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade italienne: pâtes, tomate, poivron, olive

P.A. n°1

Semaine n°24 : du 13 au 17 Juin 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carotte râpée 	Salade italienne 	Macédoine de légumes mayonnaise	P. de terre, tomate, oignon vinaigrette	Concombre vinaigrette 
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu	Merlu sauce catalane	Paupiette de veau sauce curry	Omelette	Chili con carne et RIZ BIO 
	Purée de pomme de terre	Haricots beurre	Blé	Ratatouille 	***
PRODUIT LAITIER	Pavé 1/2 sel	Fromage frais sucré	Coulommiers	Yaourt aromatisé	Coulommiers
DESSERT	Liégeois vanille	Nectarine (sous réserve)	Pomme 	Moelleux poire pistache	Mousse au 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.

 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/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°25 : du 20 au 24 Juin 2022

LA PROVENCE



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Lentilles à l'échalote	Melon	Salade de RIZ façon niçoise	Tomate vinaigrette aux olives	Pâté de campagne (S/P) coupelle de volaille
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de dinde crème origan	Penne BIO à la napolitaine	Jambon braisé (S/P) Jambon de dinde	Boulettes de bœuf à l'antiboise	Merlu beurre citron
	Poêlée de légumes	et emmental râpé	Courgettes béchamel	Purée de p. de terre	Carottes
PRODUIT LAITIER	Fondu président	***	Yaourt sucré	Petit fromage frais ail et fines herbes	Camembert
DESSERT	Pomme	Milk shake pomme griotte	Purée de pomme	Moelleux pêche lavande	Abricots

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de riz façon niçoise: riz, tomate, oignon, olive, basilic / Salade de blé estival: blé concombre, menthe

P.A. n°3

Semaine n°26 : du 27 Juin au 1er Juillet 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Chou-fleur à la grecque	Concombre vinaigrette	P. de terre BIO échalote	Radis à la croque	Salade de BLE BIO estival
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Goulash de boeuf	Saucisse sauce rougail (S/P) saucisse de volaille	Clafoutis tomate chèvre ou tarte chèvre basilic	Couscous de légumes	Beignets de poisson citron
	Coquillettes	Riz pilaf	Pêlé mêlé provençal	***	Haricots beurre
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Petit fromage frais nature	Tomme blanche	Pont l'Evêque	Edam
DESSERT	Banane	Flan nappé caramel	Pêche	Moelleux aux fruits rouges	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.

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 PRÈS DES TERRITOIRES