NOM DU RESTAURANT

Semaine n°19 : du 5 au 9 Mai 2025

Victoire 1945

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte	Tomate vinaigrette au balsamique	Taboulé (semoule BIO)		Cervelas et cornichons S/P Roulade de dinde
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Macaronis (BIO) à la parisienne S/P Macaronis (BIO) à la volaille	Bouchées de blé panées (Végé)	Lasagne bolognaise		Colin d'Alaska sauce citron
	***	Petits pois et P.de terre (HVE)	***		Purée de carottes
PRODUIT LAITIER	(Local) Yaourt cerise (Bio)	Emmental (Bio)	Fondu président		Camembert (Bio)
DESSERT	Purée pomme (HVE) fraise	Mousse au chocolat	(Local) Pomme (HVE)		Tarte flan

P.A. n°3

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade pastourelle: tortis, tomate, poivron / Tikka massala : légumes, pois chiches, riz

Semaine n°20 : du 12 au 16 Mai 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave (BIO) ciboulette	Concombre vinaigrette	Salade pastourelle (Bio)	Duo de CAROTTE (BIO) et radis râpés râpés sauce fromage blanc aneth	Pommes de terre (HVE) à (Local) l'échalote
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	(Local) (Label Rouge) Sauté de bœuf sauce tomate origan (Viande/Œuf de France)	Tikka massala de légumes, pois chiches et RIZ(BIO) (Végé)	Tarte au fromage	Colin d'Alaska pané citron (Pêche responsable)	Poulet rôti au jus (Viande/Œuf de France)
	Semoule	***	Epinards à la crème	Riz et ratatouille	Haricots verts aux oignons
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature	Gouda	***	Brie	Petit moulé ail et fines herbes
DESSERT	Orange	Purée pomme (HVE) (Local) vanille	Flan nappé caramel	Moelleux au griottes	(Local) Pomme (HVE)

P.A. n°4

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

(Bio)

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du réglement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Menu validé en commission menu

Bleu Blanc Cœur — (Végé) Plat végétarien — (Label Rouge) Label rouge — Viande/Œuf de France — Pêche responsable

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

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

TOUS EN CUISINE L'ART ENTRE EN SCÈNE

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°21 : du 19 au 23 Mai 2025

CINÉMA ÉTATS-UNIS

USA

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade fantaisie	Macédoine de légumes mayonnaise	Salade de RIZ (BIO) niçoise	Salade coleslaw	Courgette râpée vinaigrette citron basilic
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boulette de bœuf sauce aigre douce	Merlu blanc sauce ciboulette	Sauté de porc au curry S/P Sauté de dinde au curry	Nuggets de volaille Sauce ketchup	Penne (BIO) crémeux de lentille corail (HVE) à la provençale
	Carottes à l'estragon	Purée de P.de terre	Chou-fleur et romanesco	Potatoes	***
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Saint Paulin	Fraidou	Petit moulé nature	Pont l'Evêque
DESSERT	Madeleine	Banane	Poire (HVE)	Fromage blanc au caramel et pop corn	Flan vanille

P.A. n°5

MON SUPER RESTO

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade fantaisie: celeri, raisin, pomme / Salade de riz niçoise: riz, tomate, oignon, olive, basillic / Salade coleslaw: carotte et chou blanc / Salade mélée: salade verte, maïs, croutons / Salade de blé exotique: blé, maïs, ananas, persil

Semaine n°22 : du 26 au 30 Mai 2025

Ascension

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade mélée	Salade de BLE (BIO) exotique	Tomate vinaigrette		
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Goulash de boeuf	Tajine de légumes aux pois chiches et semoule (BIO) et abricots secs	Beignets de poisson et citron		
	Riz créole	****	Courgette béchamel		
PRODUIT LAITIER	Coulommiers	Yaourt nature	Edam		
DESSERT	Flan au chocolat	Ananas	Purée pomme (HVE) pain d'épice		

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

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du réglement 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

Menu validé en commission menu

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

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°23 : du 2 au 6 Juin 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betteraves	Radis à la croque	Salade de lentilles (HVE) vinaigrette (LOCAL)	Concombre à la crème	Salade arlequin
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Raviolis	Parmentier de jambon	Pizza au fromage	Bolognaise de lentilles (HVE)	Colin d'Alaska sauce méridionale
	***	(S/P) Parmentier jambon de dinde	Salade verte (BIO)	Riz	Carottes (BIO) braisées
PRODUIT LAITIER	Fromage frais au sel de guérande	Camembert (BIO)	(LOCAL) Yaourt aux abricots (BIO)	Gouda	Saint Môret (BIO)
DESSERT	Compote de pomme	Flan nappé au caramel	Smoothie pomme (HVE) pêche	Moelleux coco ananas	Fromage blanc coulis fruits rouge

P.A. n°2

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade arlequin: p. de terre, petits pois, maïs / Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs

Semaine n°24 : du 9 au 13 Juin 2025

Pentecôte

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Betterave (BIO) vinaigrette à la framboise	Semoule fantaisie (BIO)	Tomate à la croque	Saucisson à l'ail et cornichons S/P roulade de dinde
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		(Label rouge) Sauté de bœuf aux olives (LOCAL) (France)	Jambon braisé au jus S/P Rôti de dinde au jus	Chili sin carne et RIZ (BIO) (VÉGÉ)	Colin d'Alaska sauce aneth
		(LOCAL) Penne rigate (BIO)	Haricots beurre	***	Courgette (BIO)
PRODUIT LAITIER		Fraidou	(LOCAL) Yaourt nature (BIO)	Petit moulé ail et fines herbes	Brie
DESSERT		Liégeois vanille	Pomme (HVE)	Purée pomme (HVE) groseille	Nectarine (sous réserve)

P.A. n°3

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

BIO

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du réglement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Menu validé en commission menu

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

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°25 : du 16 au 20 Juin 2025

Espagne

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte (BIO)	Concombre ciboulette	Pommes de terre sauce tartare	Melon jaune	Penne (BIO) au basilic
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Hachis parmentier	Couscous de légumes BIO (aromates non bio) (VÉGÉ)	Clafoutis tomate (BIO) mozzarella	Paëlla de poulet (RIZ BIO)	Colin d'Alaska pané et citron
	***	***	Ratatouille	***	Carottes (BIO) braisées
PRODUIT LAITIER	(LOCAL) Yaourt abricot (BIO)	Fondu président	Fromage frais sel de guérande	Edam	Coulommiers
DESSERT	Pêche	Mousse au chocolat	Purée de pommes (HVE)	Moelleux à l'orange	Banane (BIO)

P.A. n°4

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Penne au basilic: penne, tomate, basilic / Salade colorée: carotte, chou rouge, oignon / Salade de riz niçoise: riz, tomate, olive, oignon

Semaine n°26 : du 23 au 27 Juin 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade colorée (BIO)	Macédoine de légumes mayonnaise	Salade de RIZ (BIO) niçoise	Salade de pois chiches à l'indienne	Melon
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de dinde sauce paprika	Colin d'Alaska sauce aux poivrons	Croq basquaise sauce tartare (VÉGÉ)	Cordon bleu de volaille	Tortis (BIO) façon all'amatriciana
	Petit pois carottes	Blé (BIO)	Courgettes	Haricots verts	***
PRODUIT LAITIER	Saint Paulin	Yaourt nature	Pont l'Evêque	Fraidou	Emmental râpé
DESSERT	Rocher coco	(LOCAL) Pomme (HVE)	Flan nappé caramel	Moelleux fruits rouges	Nectarine (Sous réserve)

P.A. n°5

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

BIO

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du réglement 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 | VÉGÉ Plat végétarien | Label rouge | Viande/Œuf de France | Pêche responsable

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

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°27 : du 30 Juin au 4 Juillet 2025

Vacances scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade western	Rémoulade de courgettes	Salade italienne (BIO) (olives non BIO)	Betterave (BIO) ciboulette	Tomate à la croque
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf marengo (Local)	Curry de poisson au lait de coco	Tarte chèvre basilic	Parmentier de pois chiches à la tomate (Végé)	Jambon S/P Rôti de dinde
	Carottes (BIO)	Riz créole (Bio)	Salade verte	***	Taboulé (semoule BIO)
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Edam	Camembert	(Local) Yaourt nature (Bio)	Petit moulé nature
DESSERT	(Local) Pomme (HVE)	Liégeois vanille	(Local) Purée pomme (HVE) menthe	Melon	Moelleux aux pêches

P.A. n°1

MON SUPER RESTO
POUR DEVENIR UN SUPER-HÉROS

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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