

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°19 : du 5 au 9 Mai 2025

Victoire 1945



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Taboulé (semoule BIO)	Tomate nature	Salade verte nature		Saucisson sec*
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Moussaka de bœuf	Bouchées de blé panées	Macaronis BIO		Colin d'Alaska sauce citron
	***	Petits pois cuisinés	à la parisienne*		Purée de carottes
PRODUIT LAITIER	Fondu président	Emmental	Yaourt aromatisé		Camembert
DESSERT	Pomme	Mousse au chocolat	Compote pomme fraise		Poire

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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

* contient du porc

Semaine n°20 : du 12 au 16 Mai 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave BIO ciboulette nature	Concombre nature	Salade pastorelle	Carottes BIO et radis blanc vinigrette	Pommes de terre à l'échalote
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Raviolis à la volaille	Tikka massala de légumes, pois chiches	Omelette	Sauté de bœuf sauce tomate origan	Colin d'Alaska meunière
	***	Riz BIO	Epinards béchamel	Haricots verts persillés	Ratatouille
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Gouda	Mimolette	Brie	Petit moulé ail et fines herbes
DESSERT	Orange	Cocktail de fruits	Flan nappé caramel	Moelleux au griottes	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°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°21 : du 19 au 23 Mai 2025

USA
JEUDI



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade fantaisie (céleri BIO)	Courgette râpée vinaigrette citron basilic	Salade de RIZ BIO niçoise	Salade coleslaw	Macédoine de légumes mayonnaise
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boulette de bœuf sauce provençale	Parmentier de poisson	Sauté de porc au curry *	Nuggets de volaille	Crèmeux de lentille corail à la provençale
	Carottes BIO braisées	***	Chou-fleur béchamel	Frites	Penne BIO
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Saint Paulin	Fraidou	Crème anglaise	Camembert
DESSERT	Madeleine	Banane	Pomme	Moelleux au chocolat	Liégeois vanille

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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

* contient du porc

Semaine n°22 : du 26 au 30 Mai 2025

Ascension

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte et croûtons nature	Salade de BLE BIO exotique	Tomate au basilic nature		
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Goulash de boeuf	Beignets de poisson	Tajine de légumes aux pois chiches et abricots secs		
	Riz créole	Courgette béchamel	Semoule BIO		
PRODUIT LAITIER	Coulommiers	Yaourt nature sucré	Edam		
DESSERT	Flan au chocolat	Pomme	Compote pomme abricot		

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°23 : du 2 au 6 Juin 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Chou-fleur sauce picalili	Radis beurre	Salade de lentilles vinaigrette	Concombre à la crème	Salade arlequin
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf aux olives	Palette de porc sauce barbecue *	Pizza au fromage	Riz	Colin d'Alaska sauce méridionale
	Penne rigate	Purée de pomme de terre	Haricots verts	à la cantonnaise	Carottes BIO braisées
PRODUIT LAITIER	Fromage frais au sel de guérande	Camembert	Yaourt aromatisé	Gouda	Fromage frais sucré
DESSERT	Pomme	Crème dessert caramel	Compote de pêche ©	Mousse au chocolat	Banane

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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

* contient du porc

P.A. n°2

Semaine n°24 : du 9 au 13 Juin 2025

	Pentecôte				
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Betterave BIO vinaigrette à la framboise	Semoule fantaisie	Salade verte nature	Saucisson à l'ail *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Chili sin carne	Jambon braisé au jus *	Lasagnes à la bolognaise	Colin d'Alaska meunière
		RIZ BIO	Courgettes au curry	***	Haricots beurre braisés
PRODUIT LAITIER		Fraidou	Yaourt nature sucré	Petit moulé ail et fines herbes	Brie
DESSERT		Liégeois vanille	Pomme	Purée pomme fraise ©	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°25 : du 16 au 20 Juin 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de haricots verts	Concombre ciboulette nature	Pommes de terre sauce tartare	Melon jaune	Penne BIO au basilic
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Hachis parmentier (Bœuf BIO)	Couscous de légumes BIO (aromates non bio)	Omelette au fromage	Paella de poulet	Colin d'Alaska sauce aneth
	***	(Semoule BIO)	Ratatouille	***	Carottes BIO braisées
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Fondu président	Fromage frais sel de guérande	Edam	Coulommiers
DESSERT	Pêche	Mousse au chocolat	Compote pomme banane ©	Moelleux amande	Abricots

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

* contient du porc

P.A. n°4

Semaine n°26 : du 23 au 27 Juin 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade colorée	Macédoine de légumes mayonnaise	Salade de RIZ BIO niçoise	Salade de pois chiches à l'indienne	Melon
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Courgettes au bœuf	Colin d'Alaska sauce aux poivrons	Emincé de dinde sauce paprika	Croq basquaise sauce tartare	Tortis BIO
	***	Blé	Petits pois cuisinés	Haricots verts braisés	façon all'amatriciana *
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°27 : du 30 Juin au 4 Juillet 2025

Vacances scolaires



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte nature	Rémoulade de courgettes	Salade italienne BIO (olives non BIO)	Melon	Tomate nature
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Hamburger	Curry de poisson au lait de coco	Chipolatas *	Parmentier de pois chiches à la tomate	Jambon *
	Frites	Riz créole	Carottes braisées	***	Chips
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Petit moulé nature	Camembert	Yaourt nature sucré	Edam
DESSERT	Prunes	Liégeois vanille	Abricots	Purée poire ©	Fourrandise

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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

* contient du porc

P.A. n°1

Semaine n°28 : du 7 au 11 Juillet 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade d'haricots verts	Salade de BOULGOUR BIO à la marocaine	Salade bicolore (carotte Bio)	Salade de pomme de terre, tomate	Concombre nature
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Penne à la bolognaise BIO (basilic non bio)	Beignets de poisson	Blé BIO	Omelette	Poulet basquaise
	***	Purée de brocolis	aux haricots rouges sauce chili	Ratatouille	Riz créole
PRODUIT LAITIER	Gouda	Yaourt nature sucré	Brie	Pavé demi-sel	Fondu président
DESSERT	Mousse au chocolat	Abricots	Pomme	Pêche	Fromage blanc aux fruits

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



V 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 14 au 18 Juillet 2025

Fête nationale

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Salade de COQUILLETTES BIO au basilic	Salade de RIZ BIO exotique 	Céleri rémoulade	Melon
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Cordon bleu	Colin d'Alaska sauce safranée 	Lasagne à la bolognaise 	Semoule aux pois chiches 
		Petits pois cuisinés	Carottes BIO braisées	***	et ratatouille
PRODUIT LAITIER		Fraidou	Yaourt aromatisé	Petit moulé ail et fines herbes	Coulommiers
DESSERT		Pomme	Nectarine 	Crème dessert caramel	Compote pomme abricot ©



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de coquillettes au basilic: coquillettes, olive, basilic / Salade de riz exotique: riz, ananas, maïs, persil / Salade de blé estival: blé, concombre, menthe

* contient du porc

P.A. n°3

Semaine n°30 : du 21 au 25 Juillet 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave BIO vinaigrette à la framboise	Concombre ciboulette nature	Salade de pomme de terre à l'ancienne 	Carotte râpée BIO citron	Salade de BLE BIO estival
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tortis bolognaise de lentilles BIO (aromates non bio) 	Sauté de bœuf aux oignons 	Pizza au fromage	Rôti de porc au jus *	Colin d'Alaska pané 
	***	Riz créole 	Salade verte	Petits pois cuisinés	Haricots verts braisés
PRODUIT LAITIER	Fondu président	Saint Paulin 	Yaourt nature sucré	Edam	Fromage frais au sel de Guérande
DESSERT	Abricots	Flan vanille	Compote pomme ananas ©	Moelleux au chocolat	Prunes

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°31 : du 28 Juillet au 1 Août 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Radis beurre	Macédoine de légumes mayonnaise	Tomate au basilic nature	Salade des incas	Melon
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Courgette au boeuf	Parmentier de poisson	Emincé de dinde tex-mex	Bouchées de blé panées	Saucisse de Toulouse *
	***	à la provençale	Coquillettes	Mitonnée de légumes	Lentilles
PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré	Emmental	Coulommiers	Yaourt aromatisé	Petit moulé nature
DESSERT	Madeleine	Nectarine	Purée pomme fraise ©	Banane	Liégeois chocolat

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade des incas: riz, carotte, maïs / Salade pastourelle: tortis, tomate, poivron / Salade de blé fantaisie: blé, tomate, maïs

* contient du porc

P.A. n°5

Semaine n°32 : du 4 au 8 Août 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade pastourelle	Betteraves nature	Carotte râpée vinaigrette	Concombre à la menthe nature	Salade de blé fantaisie
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti	Salade de TORTIS Bio, tomate, maïs, jambon *	Sauté de bœuf sauce tomate origan	Tajine de légumes aux figues	Beignets de poisson
	Ratatouille	***	Riz créole	Semoule BIO	Haricots verts braisés
PRODUIT LAITIER	Fraidou	Yaourt nature sucré	Gouda	Camembert	Fromage frais au sel de Guérande
DESSERT	Pêche	Prunes	Flan nappé caramel	Marbré chocolat	Cocktail de fruits ©

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°33 : du 11 au 15 Août 2025

Assomption



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Tomate nature	Taboulé (semoule Bio)	Chou-fleur à la grecque	Melon	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Macaronis BIO carbonara *	Colin d'Alaska sauce curry	Boulettes de bœuf sauce provençale	Riz	
	***	Carottes BIO braisées	Purée de pommes de terre	à la cantonnaise *	
PRODUIT LAITIER	Fondu président	Yaourt nature sucré	Mimolette	Brie	
DESSERT	Crème dessert vanille	Nectarine	Banane	Fromage blanc aux fruits	

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de riz fantaisie: riz, tomate, maïs / Salade coleslaw: carotte, chou blanc

* contient du porc

Semaine n°34 : du 18 au 22 Août 2025

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave nature	Concombre et maïs nature	Salade de riz fantaisie	Salade coleslaw	Pâté de campagne *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Raviolis de bœuf sauce tomate	Boulgour	Rôti de porc au jus *	Sauté de dinde au miel	Colin d'Alaska meunière
	***	au pois chiches BIO courgettes à l'orientale	Haricots beurre braisés	Blé	Purée d'épinards
PRODUIT LAITIER	Emmental	Pavé demi-sel	Yaourt nature sucré	Petit moulé ail et fines herbes	Camembert
DESSERT	Pomme	Liégeois chocolat	Prunes	Purée pomme fraise ©	Nectarine

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°35 : du 25 au 29 Août 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Macédoine de légumes mayonnaise	Tomate nature	Salade italienne BIO (olive et basilic non Bio)	Carotte râpée vinaigrette 	Boulgour BIO à la marocaine
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Goulash de bœuf	Parmentier de lentilles à la provençale 	Tarte au fromage	Emincé de poulet sauce tandoori	Beignet de poisson 
	Riz créole 	***	Salade verte	Haricots verts braisés	Ratatouille
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Edam	Fromage frais au sel de Guérande	Fraidou	Tomme blanche
DESSERT	Pomme	Mousse au chocolat	Purée de poire ©	Beignet à l'abricot	Pêche 



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

Salade italienne: tortis,
tomate, poivron, olive,
oignon, basilic / Boulgour
à la marocaine: boulgour,
pois chiches, carotte,
coriandre, cumin