

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°19 : du 5 au 9 Mai 2025

Victoire 1945



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE			Salade verte nature		
PLAT & ACCOMPAGNEMENT			Macaronis BIO à la parisienne*		
PRODUIT LAITIER			Yaourt aromatisé		
DESSERT			Compote pomme fraise		

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade pastourelle: tortis, tomate, poivron

* contient du porc

Semaine n°20 : du 12 au 16 Mai 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE			Salade pastourelle		
PLAT & ACCOMPAGNEMENT			Omelette Epinards béchamel		
PRODUIT LAITIER			Mimolette		
DESSERT			Flan nappé caramel		

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.

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 de RIZ BIO niçoise		
PLAT & ACCOMPAGNEMENT			Sauté de porc au curry *		
			Chou-fleur béchamel 		
PRODUIT LAITIER			Fraidou		
DESSERT			Pomme		

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de riz niçoise: riz, tomate, oignon, olive, basilic

* contient du porc

Semaine n°22 : du 26 au 30 Mai 2025

Ascension

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE			Tomate au basilic nature		
PLAT & ACCOMPAGNEMENT			Tajine de légumes aux pois chiches et abricots secs 		
			Semoule BIO		
PRODUIT LAITIER			Edam		
DESSERT			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			Salade de lentilles vinaigrette		
PLAT & ACCOMPAGNEMENT			Pizza au fromage		
			Haricots verts		
PRODUIT LAITIER			Yaourt aromatisé		
DESSERT			Compote de pêche ©		

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs

P.A. n°2

* contient du porc

Semaine n°24 : du 9 au 13 Juin 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE			Semoule fantaisie		
PLAT & ACCOMPAGNEMENT			Jambon braisé au jus *		
			Courgettes au curry		
			Yaourt nature sucré		
DESSERT			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°3



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINES & 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			Pommes de terre sauce tartare		
PLAT & ACCOMPAGNEMENT			Omelette au fromage		
PRODUIT LAITIER			Ratatouille		
DESSERT			Fromage frais sel de guérande		
			Compote pomme banane ©		

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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 de RIZ BIO niçoise		
PLAT & ACCOMPAGNEMENT			Emincé de dinde sauce paprika		
PRODUIT LAITIER			Petits pois cuisinés		
DESSERT			Pont l'Evêque		
			Flan nappé caramel		

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.

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 italienne BIO (olives non BIO)		
PLAT & ACCOMPAGNEMENT			Chipolatas *		
			Carottes braisées		
PRODUIT LAITIER			Camembert		
DESSERT			Abricots		



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

Salade italienne : pâtes,
tomate, poivron, olive,
basilic / Salade bicolore:
carotte, radis