Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

	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) (Viande/Œuf de 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 · 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

#REF!

TOUS EN CUISINE L'ART ENTRE EN SCÈNE

Semaine n°25 : du 16 au 20 Juin 2025

Espagne — PEINTURE ESPAGNE

MON SUPER RESTO

	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.

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

#REF!

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) (VBF)	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

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