

# NOM DU RESTAURANT

Semaine n°19 : du 5 au 9 Mai 2025

Victoire 1945



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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

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

P.A. n°3

Semaine n°20 : du 12 au 16 Mai 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave ( <b>BIO</b> ) ciboulette	Concombre vinaigrette	Salade pastourelle <b>BIO</b>	Duo de CAROTTE ( <b>BIO</b> ) et radis râpés râpés sauce fromage blanc aneth	Pommes de terre ( <b>HVE</b> ) à l'échalote <b>LOCAL</b>
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	<b>LOCAL</b> Sauté de bœuf sauce tomate origan <b>P</b>	Tikka massala de légumes, pois chiches et RIZ ( <b>BIO</b> ) <b>VEGÉ</b>	Tarte au fromage	Colin d'Alaska pané citron <b>P</b>	Poulet rôti au jus <b>P</b>
	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 ( <b>HVE</b> ) vanille <b>LOCAL</b>	Flan nappé caramel	Moelleux au griottes	<b>LOCAL</b> Pomme ( <b>HVE</b> )

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	VENREDI
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	Lentille (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

Semaine n°22 : du 26 au 30 Mai 2025

Ascension  
JEUDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Salade méele	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		

P.A. n°1



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

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 méele: salade verte, maïs, croutons / Salade de blé exotique: blé, maïs, ananas, persil

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.

**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	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	Riz	Carottes (BIO) braisées
PRODUIT LAITIER	Fromage frais au sel de guérande	Camembert	Yaourt aux abricots	Gouda	Saint Môret
DESSERT	Compote de pomme	Flan nappé au caramel	Smoothie pomme (HVE) pêche	Moelleux coco ananas	Fromage blanc coulis fruits rouge

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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

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

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

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

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	Sauté de dinde sauce paprika	Colin d'Alaska sauce aux poivrons	Croq basquaise sauce tartare	Cordon bleu de volaille	Tortis (BIO) façon all'amatriciana
	Petit pois carottes	Blé	Courgettes	Haricots verts	***
PRODUIT LAITIER	Saint Paulin	Yaourt nature	Pont l'Evêque	Fraidou	Emmental râpé
DESSERT	Rocher coco	Pomme (HVE)	Fran nappé caramel	Moelleux fruits rouges	Nectarine (Sous réserve)

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  
VENDREDI



	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	Curry de poisson au lait de coco	Tarte chèvre basilic	Parmentier de pois chiches à la tomate	Jambon S/P Rôti de dinde
	Carottes (BIO)	Riz créole	Salade verte	***	Taboulé (semoule BIO)
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Edam	Camembert	Yaourt nature	Petit moulé nature
DESSERT	Pomme (HVE)	Liégeois vanille	Purée pomme (HVE) menthe	Melon	Moelleux aux pêches

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