NOM DU RESTAURANT

Semaine n°19 : du 4 au 8 Mai 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave nature	Salade verte natture	Radis à la croque	Salade de RIZ BIO niçoise	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Bouchées de blé panées (Végé)	Parmentier de poisson	Boulettes de bœuf sauce aigre douce (VBF) *S/viande : Colin d'Alaska sauce crème*	**Sauté de porc au curry** *S/viande s/porc : omelette*	
	Petits pois cuisinés	***	Coquillettes (Bio)	Carottes à la crème	
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré (Bio)	Petit moulé nature	Fraidou	Saint Paulin	
DESSERT	Madeleine	Orange (Bio)	Mousse au chocolat	Purée pomme griotte	

P.A. n°5

Semaine n°20 : du 11 au 15 Mai 2026

Ascension

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade arlequin	Tomate nature	Salade pastourelle (Bio)		
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti au jus (VBF) *S/viande : tortilla*	Tajine de légumes aux pois chiches et semoule BIO et abricots secs (Végé)	Beignets de poisson		
	Haricots verts persillés	***	Courgettes béchamel		
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Cantal	Saint Moret		
DESSERT	Pomme (Bio)	Flan nappé caramel	Banane		

P.A. n°1

MON SUPER RESTO

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de riz niçoise: riz, tomate, oignon, olive, basillic / Salade arlequin: pommes de terre, petits pois, maïs / Salade pastourelle : torti, tomate, poivron

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