

NOM DU RESTAURANT



Semaine n°21 : du 18 au 22 Mai 2026



LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI										
 ENTRÉE	Macédoine de légumes mayonnaise 	Salade de lentilles vinaigrette	Salade de perles estivale	Tomate et maïs vinaigrette au paprika	Céleri sauce piqua mayo	 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagnes à la bolognaise S/viande : lasagnes de saumon	Colin d'Alaska sauce citron 	Sauté de poulet au jus S/viande : omelette	Fajitas mexicaine 	Rôti de porc sauce barbecue S/viande s/porc : croq végétarien	 PRODUIT LAITIÈRE	***	Carottes persillées	Epinards béchamel 	***	Purée de pommes de terre	Salade de perles estivale: perles, concombre, menthe / Céleri sauce piqua mayo: céleri, mayonnaise, sauce sriracha
 DESSERT	Petit moulé nature	Fromage frais sucré	Yaourt nature sucré	Gouda	Camembert 	 DESSERT	Kiwi	Banane 	Purée pomme fraise	Moelleux au chocolat	Liégeois vanille							

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

P.A. n°2

Semaine n°22 : du 25 au 29 Mai 2026

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI								
 ENTRÉE		Betterave BIO vinaigrette à la framboise	Pommes de terre à l'échalote	Carotte râpée citron	Taboulé (semoule BIO)	 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tandoori de légumes, pois chiche et risetti 	Omelette	Sauté de bœuf aux olives S/viande : tarte aux légumes		Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°853/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.	 PRODUIT LAITIÈRE	***	Courgettes à la provençale	Riz créole 	Haricots verts persillés
 DESSERT	Froidou	Fromage frais au sel de Guérande	Yaourt nature sucré 	Compote pomme abricot ©	Brie	 DESSERT	Poire	Crème dessert caramel	Pomme 							

Pentecôte

P.A. n°3

*** Menu validé en commission menu



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE REPLUS FIBRÉS ÉQUILIBRÉS

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement