

NOM DU RESTAURANT



Semaine n°25 : du 15 au 19 Juin 2026



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Salade western	Tomate nature	Salade italienne BIO (olives non BIO)	Concombre, brebis et menthe nature	Betterave nature
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet sauce basquaise <i>S/viande : tortilla</i>	Parmentier de lentilles corail BIO curry	Cordon bleu <i>S/viande : tarte aux légumes</i>	Filet de colin à la méditerranéenne	Sauté de bœuf à l'orientale <i>S/viande : nuggets de blé</i>
PRODUIT LAITIÈRE	Carottes BIO braisées	***	Epinars béchamel	Riz créole	Semoule
DESSERT	Yaourt aromatisé	Edam	Camembert	Fromage frais sucré	Petit moulé nature
	Pomme	Mousse au chocolat	Abricots	Purée pomme miel	Nectarine

P.A. n°1

Salade western: haricots rouges, poivron, maïs, persil / Salade italienne : torti, tomate, poivron, olive, basilic / Salade de bologour à la marocaine: bologour, pois chiches, carotte, cumin, coriandre

Semaine n°26 : du 22 au 26 Juin 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Salade verte nature	Salade de RIZ BIO, tomate, radis	Salade de Bologour à la marocaine	Melon	Carotte râpée vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Coquillettes à la bolognaise <i>S/viande : bolognaise de lentilles</i>	Beignets de poisson	Tortilla	Blé aux haricots rouges sauce chili	Saucisse de Toulouse <i>S/viande s/porc : croq blé épinards</i>
PRODUIT LAITIÈRE	Gouda	Fondus verts BIO à la provençale	Ratatouille	***	Purée de pommes de terre
DESSERT	Liégeois vanille	Pêche	Prunes	Brie	Pavé demi-sel
				Gaufre	Abricots

P.A. n°2

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°853/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

