

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°27 : du 29 Juin au 3 Juillet 2026



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Salade de pâtes, tomate, maïs	Melon	Pâté de foie <i>S/viande s/porc : crêpe au fromage</i>	Salade de blé estivale	Tomate à la croque
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf marengo <i>S/viande : tarte aux légumes</i>	Wok de légumes verts au curry et RIZ BIO	Pilons de poulet sauce tex mex <i>S/viande : nuggets de blé</i>	Colin D'Alaska pané	Jambon blanc <i>S/viande : œufs durs s/porc : jambon de dinde</i>
PRODUIT LAITIER	Carottes BIO braisées	***	Petits pois cuisinés	Courgettes BIO béchamel	Chips
DESSERT	Fraidou	Cantal	Coulommiers	Fromage blanc aux fruits	Saint Paulin
	Nectarine	Crème dessert caramel	Banane	Prunes	Fourrandise

P.A. n°3

Salade de blé estivale:
blé, concombre, menthe
/ Salade camarguaise : riz,
tomates, poivrons verts,
œufs durs, olives noires,
cornichons

Semaine n°28 : du 6 au 12 Juillet 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Betterave BIO vinaigrette à la framboise	Carotte râpée vinaigrette	Pizza au fromage	Concombre nature	Salade camarguaise
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tortis bolognaise de lentilles	Boulettes au bœuf sauce tomate <i>S/viande : croq végétarien</i>	Sauté de dinde à la crème	Rôti de porc au jus <i>S/viande s/porc : tortilla</i>	Merlu blanc du Cap sauce safranée
PRODUIT LAITIER	***	Purée de pommes de terre	Semoule	Ratatouille	Haricots beurre persillés
DESSERT	Fondu président	Pont l'Evêque	Yaourt nature sucré	Edam	Fromage frais au sel de Guérande
	Pêche	Flan vanille	Purée pomme fraise ©	Tarte aux abricots	Nectarine

P.A. n°4

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.

*** Menu validé en commission menu



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



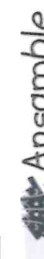
Label rouge



Viande/œuf de France



Pêche responsable



JM ALIMENTATION SAÛRE & NATURELLE
AU PAYS BAS DEL ESTERELLE

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