

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°36 : du 31 Août au 4 Septembre 2026



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Semoule au duo de courgettes, citronette à la menthe	Betterave nature	Tomate nature	Salade verte nature	Concombre ciboulette nature
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de porc à l'italienne <i>S/viande s/porc : Feuilleté au fromage</i>	Tortis bolognaise <i>S/viande : bolognaise de lentilles</i>	Tortilla de pommes de terre sauce provençale	Chili sin carne	Colin d'Alaska sauce aux poivrons
	Carottes à la crème	***	Haricots verts braisés	(riz BIO)	Blé
PRODUIT LAITIER	Edam	Yaourt aromatisé	Camembert	Emmental	Fraidou
DESSERT	Prunes	Compote pomme ©	Fourrandise fraise	Nectarine	Crème dessert vanille

Salade de riz niçoise : riz, tomate, olive, basilic

P.A. n°2

Semaine n°37 : du 7 au 11 Septembre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Tortis au basilic	Melon	Salade de riz BIO niçoise	Carotte râpée vinaigrette	Pâté de foie <i>S/viande s/porc : œufs durs mayonnaise</i>
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Courgettes au bœuf <i>S/viande : beignets de poisson</i>	Parmentier de lentilles	Jambon braisé au jus <i>S/viande s/porc : crêpe au fromage</i>	Tajine de poulet au citron <i>S/viande : omelette sauce tomate</i>	Hoki sauce basilic
	*** <i>S/viande : courgettes béchamel</i>	***	Poêlée de légumes	Semoule	Purée d'épinards
PRODUIT LAITIER	Pavé demi sel	Coulommiers	Petit moulé nature	Gouda	Yaourt sucré
DESSERT	Pomme	Flan chocolat	Purée pomme abricot sec	Prunes	Banane

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



V viande/Œuf de France



Pêche responsable



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements