

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°38 : du 14 au 18 Septembre 2026



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Macédoine de légumes mayonnaise	Concombre sauce fromage blanc aneth	Pizza au fromage	Tomate nature	Taboulé (semoule BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saute de bœuf au paprika <i>S/viande : bouchées de blé panées</i>	Riz aux pois chiches et légumes d'été	Omelette	Palette de porc sauce barbecue <i>S/viande s/porc : tortilla</i>	Colin d'Alaska pané
	Coquillettes	***	Ratatouille	Haricots beurre braisés	Chou-fleur à la béchamel
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Emmental	Vache qui rit	Brie	Fraidou
DESSERT	Nectarine	Purée pomme fraise ©	Crème dessert caramel	Tarte normande	Pêche

P.A. n°4

Semaine n°39 : du 21 au 25 Septembre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte BIO nature et croûtons	Betterave BIO vinaigrette framboise	Courgette rémoulade	Melon jaune <i>le marché de La Boqueria</i>	Pommes de terre sauce tartare
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Parmentier de carotte et bœuf <i>S/viande : croq blé épinards</i>	Colin d'Alaska sauce dieppoise	Tortis bolognaise de lentilles BIO (aromates non bio)	Paëlla au poulet <i>S/viande : paëlla au poisson</i>	Bouchées de blé panées
	*** <i>S/viande : purée de carotte</i>	Semoule	***	***	Petits pois cuisinés
PRODUIT LAITIER	Coulommiers	Fromage frais sucré	Saint Nectaire	Petit moulé nature	Yaourt aromatisé
DESSERT	Madeleine	Pomme	Cocktail de fruits	Tarte au flan	Raisin

P.A. n°5



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



Ansamble

UNE ALIMENTATION Saine & Naturelle
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements