

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°50 : du 7 au 11 Décembre 2026



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

Salade coleslaw : carotte, chou blanc / / Salade de riz fantaisie : riz, tomates, maïs, radis/ salade de blé exotique : blé, ananas, maïs, persil

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Pizza au fromage	Potage de légumes ou macédoine mayonnaise	Salade de pâtes BIO mayonnaise paprika	Salade coleslaw	Salade mâche et croûtons
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de poulet tandoori S/viande : croq blé épinards	Hachis Parmentier S/viande : parmentier de poisson	Omelette	Dahl de lentilles corail et RIZ BIO	Colin d'Alaska sauce citron
	Haricots verts braisés	***	Epinards béchamel	***	Blé
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré	Brie	Mimolette	Fromage blanc aux fruits	Fraidou
DESSERT	Orange	Flan caramel	Kiwi	Tarte aux poires	Clémentine

P.A. n°1

Semaine n°51 : du 14 au 18 Décembre 2026

REPAS DE NOEL

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de RIZ fantaisie	Potage de légumes ou betterave nature	Potage de légumes ou salade de blé exotique		Chou rouge rémoulade balsamique
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Beignets de poisson	Tajine de légumes aux pois chiches, figue et semoule	Palette de porc au jus S/viande s/porc : tarte au fromage		Raviolis à la volaille S/viande : raviolis aux légumes
	Carottes BIO braisées	***	Petits pois cuisinés		***
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Emmental	Saint Nectaire		Fondu président
DESSERT	Pomme	Banane	Mousse au chocolat		Purée pomme ©

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°2



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

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