

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°19 : du 4 au 8 Mai 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave vinaigrette	Salade de RIZ (BIO) niçoise	Radis et beurre	Carottes râpées (BIO)	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Penne (BIO) à la Napolitaine	Sauté de porc marengo S/P Sauté de volaille marengo	Moussaka	Colin d'Alaska sauce Catalane	
		Carottes	Riz créole	Purée de p. de terre	
PRODUIT LAITIER	Saint Paulin	Yaourt nature	Fraidou	Petit moulé nature	
DESSERT	Mousse au chocolat	Pomme (HVE)	 Purée pomme griotte	Moelleux aux pêches	

P.A. n°5

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de riz niçoise: riz, tomate, oignon, olive, basilic / Salade arlequin: p. de terre, petits pois, maïs / Salade pastourelle : torti, tomate, poivron

Semaine n°20 : du 11 au 15 Mai 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade arlequin	Tomate vinaigrette	Salade pastourelle		
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti au jus	Tajine de légumes aux pois chiches et semoule (BIO) et abricots secs	Beignets de poisson citron		
	Haricots verts	***	Courgettes béchamel		
PRODUIT LAITIER	Saint Moret	Cantal	Yaourt aromatisé		
DESSERT	Ananas	Flan nappé caramel	Banane		

P.A. n°1

Ascension

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°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAIN & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

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