



DU RESTAURANT

Semaine n°25 : du 15 au 19 Juin 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade western	Rémoulade de courgettes	Salade italienne BIO (olives non BIO)	Concombre, fêta et menthe	Betterave vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de dinde basquaise	Parmentier de lentilles corail (BIO) curry	Tarte aux légumes	Filet de colin à la méditerranéenne	Sauté de bœuf à l'orientale
	Carottes	***	Salade verte	Riz créole	Semoule
PRODUIT LAITIER	Yaourt pêche	Camembert	Edam	***	Petit moulé nature
DESSERT	Mousse au chocolat	Pêche (Sous réserve)	Banane	Fondant orange miel au fromage frais	Purée pomme (HVE) vanille

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade western: haricots rouges, poivron, maïs, persil / Salade italienne : torti, tomate, poivron, olive, basilic / Salade de boulgour à la marocaine: boulgour, pois chiches, carotte, cumin, coriandre

P.A. n°1

Semaine n°26 : du 22 au 26 Juin 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte	Salade de RIZ (BIO), tomate, radis	Salade de Boulgour (BIO) à la marocaine	Melon	Carotte râpée vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tortis (LOCAL) à la bolognaise BIO (basilic non bio)	Beignets de poisson et citron	Clafoutis à la provençale	Blé (BIO) aux haricots rouges sauce chili	Saucisse de Toulouse s/p Saucisse de volaille
	***	P.de terre (HVE) et haricots verts	Ratatouille	***	Purée de p. de terre
PRODUIT LAITIER	Gouda	Fondu président	Yaourt nature	Brie	Pavé demi-sel
DESSERT	Liégeois vanille	Pêche (Sous réserve)	Banane	Milk shake pomme abricot fleur d'oranger	Pomme (HVE)

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.

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