



NOM DU RESTAURANT

Semaine n°21 : du 18 au 22 Mai 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Macédoine de légumes mayonnaise	Salade de lentilles vinaigrette	Salade de perles estivale	Tomate et maïs vinaigrette au paprika	Céleri sauce piqua mayo
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagnes à la bolognaise	Colin d'Alaska sauce citron	Pizza au fromage	Fajitas mexicaine	Rôti de porc sauce barbecue Rôti de dinde sauce barbecue
	***	Carottes braisées	Salade verte	***	Purée de p. de terre
PRODUIT LAITIER	Petit moulé ail et fines herbes	Fromage frais sucré	Yaourt nature	Gouda	Camembert
DESSERT	Pomme	Banane	Smoothie pomme fraise	Crème onctueuse (BIO) au cacao et pop corn	Liégeois vanille

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de perles estivale: perles, concombre, menthe / Céleri sauce piqua mayo: céleri, mayonnaise, sauce sriracha

P.A. n°2

Semaine n°22 : du 25 au 29 Mai 2026

	Pentecôte				
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Carotte râpée (BIO) au citron	P. de terre à l'échalote	Betterave (BIO) vinaigrette à la framboise	Taboulé (semoule BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Fish and chips	Omelette	Tortis (BIO) au crémeux de lentilles corail à la provençale	Sauté de bœuf aux olives
			Courgettes à l'espagnole	***	Haricots beurre braisés
PRODUIT LAITIER		Fraidou	Yaourt nature sucré	Brie	Fromage frais au sel de Guérande
DESSERT		Crème dessert caramel	Purée pomme abricot	Moelleux aux fruits rouges	Poire (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°3



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Ceuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

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