

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°36 : du 31 Août au 4 Septembre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Betterave vinaigrette		Salade verte aux croutons	Concombre (BIO) ciboulette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Nuggets de volaille ketchup		Tortis bolognaise	Colin d'Alaska sauce aux poivrons
		Frites		***	P.de terre vapeur et carottes
PRODUIT LAITIER		Yaourt pêche		Camembert	Fraidou
DESSERT		Flan vanille		Nectarine	Purée pomme fraise



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de riz niçoise : riz, tomate, olive, basilic

P.A. n°2

Semaine n°37 : du 7 au 11 Septembre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de pâtes (BIO) pesto de poivrons	Melon		Carotte râpée (HVE) vinaigrette	Pâté de foie et cornichons Coupelle de volaille
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu de volaille	Penne (BIO) à la Napolitaine		Tajine de poulet au citron	Merlu blanc du Cap sauce ciboulette
	Petits pois carottes	***		Semoule	Purée d'épinards
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature	Coulommiers		Gouda	Pavé demi-sel
DESSERT	Pastèque	Flan chocolat		Moelleux aux abricot	Banane



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/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