

Semaine n°23 : du 1er au 5 Juin 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte BIO fromagère nature	Courgette râpée rémoulade	Salade nicarde	Tomate nature	Salade Marco Polo
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Rôti de bœuf au jus <i>S/viande : colin d'Alaska sauce crème</i>	Paëlla de poulet <i>S/viande : paëlla au poisson</i>	Omelette au fromage	Couscous de légumes	Colin d'Alaska pané
	Purée de pommes de terre	Riz BIO	Ratatouille	***	Carottes fraîches à la crème
PRODUIT LAITIER		Yaourt nature sucré			Coulommiers
DESSERT	Abricots		Purée de pomme ©	Tarte aux abricots	

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade nicarde : pommes de terre, tomates, haricots verts / Salade Marco Polo : tortis, surimi, poivrons, mayonnaise, ketchup, ciboulette / Salade bicolore: carotte, radis rose / Salade de pois chiches à l'indienne: pois chiches, tomate, oignon, cumin

Semaine n°24 : du 8 au 12 Juin 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Macédoine de légumes mayonnaise	Salade bicolore (carotte BIO)	Salade de RIZ BIO, tomate, maïs	Salade de pois chiches à l'indienne	Melon
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Courgettes au bœuf <i>S/viande : tarte aux légumes</i>	Hoki sauce provençale	Sauté de dinde sauce citron olive <i>S/viande : crêpe au fromage</i>	Croq blé épinards fromage	Tortis BIO façon all'amatriciana <i>S/viande : omelette</i>
	*** <i>S/viande : courgettes béchamel</i>	Blé	Petits pois cuisinés	Haricots verts BIO à la provençale	*** <i>S/viande : tortis sauce tomate basilic</i>
PRODUIT LAITIER			Pont l'Evêque		Emmental
DESSERT	Rocher coco	Fraise + sucre		Nectarine	

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 SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

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