

Semaine n°27 : du 29 Juin au 3 Juillet 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de pâtes, tomate, maïs	Melon	Pâté de foie <i>S/viande : crêpe au fromage</i>	Salade de blé estivale	Tomate à la croque
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf marengo <i>S/viande : tarte aux légumes</i>	Wok de légumes verts au curry et RIZ BIO	Pilons de poulet sauce tex mex <i>S/viande : nuggets de blé</i>	Colin d'Alaska pané	Jambon blanc <i>S/viande : œufs durs</i>
	Carottes fraîches à la crème	***	Petits pois cuisinés	Courgettes fraîches béchamel	Chips
PRODUIT LAITIER		Cantal	Coulommiers		
DESSERT	Nectarine			Prunes	Fourrandise

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de blé estivale: blé, concombre, menthe / Salade camarguaise : riz, tomates, poivrons verts, œufs durs, olives noires, cornichons

Semaine n°28 : du 6 au 12 Juillet 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave BIO vinaigrette à la framboise	Carotte râpée vinaigrette	Pizza au fromage	Concombre BIO + feta	Salade camarguaise
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tortis bolognaise de lentilles	Boulettes au bœuf sauce tomate <i>S/viande : croq végétarien</i>	Sauté de dinde à la crème <i>S/viande : Colin d'Alaska beurre citron</i>	Rôti de porc au jus <i>S/viande : tortilla</i>	Merlu blanc du Cap sauce safranée
	***	Purée de pommes de terre	Semoule	Ratatouille	Haricots beurre persillés
PRODUIT LAITIER		Pont l'Evêque	Yaourt nature sucré		
DESSERT	Pêche			Tarte aux abricots	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



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAIN & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

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