








Du 6 au 7 mai 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Repas végétarien Concombres façon tzatziki	Salade de blé aux petits légumes			
Plat protidique	Couscous de légumes et semoule 	Filet de colin d'Alaska pané et citron 	Férié	Férié	Fermé
Sa garniture		Chutney de Courgettes BIO 			
Produits laitiers au choix	Mimolette	Fromage frais Cantadou nature			
Desserts au choix	Fruit frais	 Purée de pommes			

Suite à l'évolution des exigences réglementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause.


 Produit issu de l'Agriculture Biologique


 Cuisiné par nos équipes

 Œuf de poule élevée en plein air








 Appellation d'Origine Protégée




 Plat végétarien


 Produit de la mer durable


Du 13 au 17 mai 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Concombre  BIO en rondelles	Carottes râpées BIO 	Betteraves BIO 	Salade de pommes de terre	*** amuse bouche : cornichon aigre douce *** Repas végétarien Salade coleslaw
Plat protidique	Rôti de bœuf VF	Thon à la tomate et basilic	Chipolatas	Poulet rôti	Nuggets de blé 
Sa garniture	Frites	Riz	Lentilles	Chou fleur braisé	Epinards en branche  BIO béchamel
Produits laitiers au choix	Tomme blanche	Fromage fondu vache qui rit	Fromage blanc nature sucré	Yaourt aromatisé	Emmental
Desserts au choix	Smoothie pomme pêche	Mousse au chocolat	Assiette de fruits printaniers (fraise-banane)	 Fruit frais BIO	Quatre quarts 

Suite à l'évolution des exigences règlementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause.


 Produit issu de l'Agriculture Biologique


 Cuisiné par nos équipes

 Œuf de poule élevée en plein air








 Appellation d'Origine Protégée




 Plat végétarien


 Produit de la mer durable


Du 20 au 24 mai 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix		Salade de riz	Repas végétarien Carottes râpées BIO 	œuf dur mayonnaise	**Les Pas Pareille** Gâteau au caramel 
Plat protidique	Férié	Escalope de dinde	Tajine de légumes pois chiches et semoule 	Hachis parmentier	Pavé de colin d'Alaska PMD sauce basquaise 
Sa garniture		Petits pois		Salade verte BIO 	Haricots plats
Produits laitiers au choix		Petit fromage frais sucré	Brie	Yaourt nature sucré	Mimolette
Desserts au choix		Fruit frais BIO 	Compote de pomme abricot allégée en sucre	Fruit	Gâteau au caramel et caramel liquide 

Suite à l'évolution des exigences réglementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause.


 Produit issu de l'Agriculture Biologique


 Cuisiné par nos équipes

 Œuf de poule élevée en plein air











 Appellation d'Origine Protégée




 Plat végétarien


 Produit de la mer durable


Du 27 au 31 mai 2024


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Tomate	Macédoine mayonnaise	 Concombres BIO tzatziki	 Repas végétarien Céleri rémoulade BIO	Tartinable de haricots blancs
Plat protidique	Sauté de bœuf sauce olive	Jambon blanc	Filet de cabillaud PMD  pané  (panure)	Dauphinois de courgettes et pommes de terre au basilic 	Cordon bleu de volaille
Sa garniture	 Carottes BIO	 Coquillettes BIO	Riz sauce tomate		Bouquet de légumes
Produits laitiers au choix	 Yaourt aromatisé	 Fromage frais tartare nature	Brie	Gouda	Petit fromage frais sucré
Desserts au choix	Gaufre	Fruit frais	Crème dessert chocolat	Lacté saveur vanille nappé caramel	 Fruit frais BIO

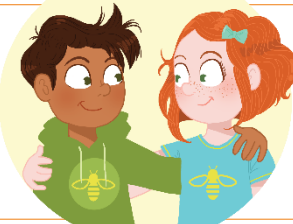
Suite à l'évolution des exigences réglementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause.


 Produit issu de l'Agriculture Biologique


 Œuf de poule élevée en plein air


 Cuisiné par nos équipes

 Appellation d'Origine Protégée










 Plat végétarien


 Produit de la mer durable




Du 3 au 7 juin 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de tomates Vinaigrette au citron	Repas végétarien Melon charentais	 Concombres BIO	Feuilleté fromage fondu	Carottes râpées
Plat protidique	Merlu PMD  sauce basilic	Farfalles aux légumes du sud et dés de fromage de brebis 	Jambon blanc	Escalope de dinde au curry	Rôti de veau au jus
Sa garniture	Blé		Frites	Jardinière de légumes	Haricots verts BIO à l'ail 
Produits laitiers au choix	Emmental BIO 	Fromage fondu vache qui rit	Mimolette	Petit fromage frais aromatisé	Camembert
Desserts au choix	Mousse au chocolat au lait	Compote de pêches allégée en sucre	Fruit frais	 Fruit frais BIO	 Cake nature

Suite à l'évolution des exigences réglementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause.


 Produit issu de l'Agriculture Biologique


 Cuisiné par nos équipes

 Œuf de poule élevée en plein air

 Appellation d'Origine Protégée



 Plat végétarien

 Produit de la mer durable

Du 10 au 14 juin 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Haricots verts à l'échalote	Repas végétarien Tomate BIO	Carottes et concombres en bâtonnets	Samoussas de légumes	*** Les pas pareilles *** Salade de blé BIO
Plat protidique	Sauté de bœuf sauce poivrade	Pâtes façon asiatique	Emincé de porc sauce dijonnaise	Poulet rôti	Meunière colin d'Alaska frais
Sa garniture	Semoule		Purée de pommes de terre	Carottes bâtonnets au jus de légumes	Gratin de chou fleur
Produits laitiers au choix	Fromage frais aromatisé	Coulommiers	Saint Paulin BIO	Yaourt aromatisé	Fromage frais Tartare nature
Desserts au choix	Fruit frais BIO	Lacté saveur vanille nappé caramel	Ile flottante	Fruit frais BIO	Assiette de fruits d'été Melon jaune et melon charentais

Suite à l'évolution des exigences réglementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause.

Produit issu de l'Agriculture Biologique

Œuf de poule élevée en plein air











Cuisiné par nos équipes

Appellation d'Origine Protégée

Plat végétarien

Produit de la mer durable

Du 17 au 21 juin 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Repas végétarien Melon	Taboulé	Salade de courgettes BIO  , tomate et ciboulette	Flan de tomate chèvre et origan sauce fromage blanc 	*** amuse bouche : graines de courge *** Repas froid  Salade verte BIO aux croûtons Oignons frits Vinaigrette au miel
Plat protidique	Enchilada (Haricots rouges, maïs) 	Boeuf VBF tomat'olive 	Brandade de poisson  	Cordon bleu de volaille	Jambon blanc froid
Sa garniture	 Riz BIO	Haricots verts		Poêlée de légumes	Salade de pâtes à la grecque
Produits laitiers au choix	Fromage blanc (seau)	Fromage frais aux fruits	Cantal	Yaourt aromatisé	Coulommiers
Desserts au choix	Pêche au sirop	 Fruit frais BIO	Mousse chocolat au lait	 Fruit frais BIO	Milk shake à la fraise

Suite à l'évolution des exigences réglementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause.



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Œuf de poule élevée en plein air



Cuisiné par nos équipes



Appellation d'Origine Protégée
















Plat végétarien



Produit de la mer durable



Du 24 au 28 juin 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	 Salade de tomates BIO	Salade de blé	Repas végétarien	Patèque	Concombre en rondelles BIO 
Plat protidique	Raviolis de bœuf	Rôti de porc	Œuf dur  et mayonnaise Pizza végétarienne  	Escalope de dinde Au jus	Pavé de colin d'Alaska PMD pané au riz soufflé 
Sa garniture		Carottes au persil		Salsifis à la tomate	Riz saveur safrané
Produits laitiers au choix	Mimolette	Fromage blanc nature Fromage blanc aromatisé 	Yaourt aromatisé BIO	Fromage fondu Vache qui rit BIO 	Camembert
Desserts au choix	Glace	 Fruit frais BIO	Fruit frais	Tarte aux pommes 	Smoothie framboise basilic 

Suite à l'évolution des exigences réglementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause.



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Œuf de poule élevée en plein air



Cuisiné par nos équipes



Appellation d'Origine Protégée





Plat végétarien












Produit de la mer durable





VIANDE BOVINE FRANÇAISE


Du 1 au 5 juillet 2024


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de tomates BIO 	Repas végétarien Pastèque	Melon charentais BIO 	Saucisson sec et cornichon	Concombre BIO en cubes vinaigrette noire (olive)  
Plat protidique	Sauté de dinde sauce au thym	Lasagnes végétariennes 	Aiguillettes de poulet au jus	Colin  sauce marseillaise (soupe de poisson, pulpe de tomate, huile d'olive, ail, ail)	Hamburger (bifteak haché de bœuf CHAR) 
Sa garniture	Haricots beurre	 Salade verte BIO	Blé	Courgettes et pommes vapeur	Frites
Produits laitiers au choix	Fromage frais aux fruits	Gouda	Coulommiers	Emmental	Fromage frais Petit Moulé
Desserts au choix	Tarte au flan	Compote de pomme fraises allégée en sucre	Glace	Fruit frais BIO 	Liégeois chocolat

Suite à l'évolution des exigences règlementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause.


 Produit issu de l'Agriculture Biologique


 Cuisiné par nos équipes

 Œuf de poule élevée en plein air

 Appellation d'Origine Protégée



 Plat végétarien

 Produit de la mer durable