MENUS VILLAUDRIC

Semaine n°19 : du 5 au 9 Mai 2025

Victoire 1945

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Taboulé (semoule BIO)	Tomate vinaigrette au balsamique	Salade verte BIO + croutons		**Saucisson à l'ail** *S/porc S/viande : Œuf dur mayonnaise*
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Moussaka de bœuf *S/viande : Omelette*	**Bouchées de blé** (Végé)	**Macaronis BIO à la parisienne** *S/porc S/viande : Croq végétarien*		Colin d'Alaska sauce citron
	*** *S/viande : Ratatouille*	Petits pois au jus	*** *S/porc S/viande : Macaronis*		Purée de carottes
PRODUIT LAITIER	Fondu président	Emmental (Bio)	Yaourt aromatisé		Camembert (Bio)
DESSERT	Pomme	**Mousse au chocolat** *S/porc S/viande : Liégeois chocolat*	Purée pomme fraise		Poire

P.A. n°3

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade pastourelle : tortis, tomate, poivron
Tikka massala : riz, légumes, pois chiches

Semaine n°20 : du 12 au 16 Mai 2025

VEGETARIEN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave BIO ciboulette	Concombre vinaigrette	Salade pastourelle (Bio)	Duo de CAROTTE BIO et radis râpés râpés sauce fromage blanc aneth	Pommes de terre à l'échalote
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	**Tikka massala de légumes, pois chiches et RIZ BIO** (Végé)	Sauté de bœuf sauce tomate origan *S/viande : Colin d'Alaska sauce tomate origan*	Tarte au fromage	Poulet rôti *S/viande : Tortilla*	Colin d'Alaska meunière
	***	Semoule (Bio)	Epinards à la crème	Haricots beurre braisés	Ratatouille
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Gouda	***	Brie	Petit moulé ail et fines herbes
DESSERT	Orange	Purée pomme vanille	**Flan nappé caramel** *S/porc S/viande : Compote pomme abricot*	Moelleux au griottes	Pomme (Bio)

P.A. n°4

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du réglement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

Menu validé en commission menu

Bleu Blanc Cœur | Végé Plat végétarien | Label rouge | Viande/Œuf de France | Pêche responsable

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

TOUS EN CUISINE L'ART ENTRE EN SCÈNE

MENUS VILLAUDRIC

Semaine n°21 : du 19 au 23 Mai 2025

CINÉMA ÉTATS-UNIS — USA — VEGETARIEN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade fantaisie (céleri BIO)	Macédoine mayonnaise	Salade de RIZ BIO niçoise	Salade coleslaw (Bio)	Courgette râpée vinaigrette citron basilic
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boulette de bœuf sauce aigre douce *S/viande : Crêpe aux champignons*	Parmentier de poisson	**Sauté de porc au curry** *S/porc S/viande : Croq basquaise*	Nuggets de volaille *S/viande : Bouchée de blé*	**Penne BIO crémeux de lentille corail à la provençale** (Végé)
	Carottes BIO braisées	***	Chou-fleur et romanesco	Potatoes	***
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Tomme noire	Pont l'Evêque	Petit moulé nature	Fraidou
DESSERT	Madeleine	Liégeois vanille	Pomme	Fromage blanc au caramel et pop corn	Banane (Bio)

P.A. n°5

MON SUPER RESTO

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade fantaisie : celeri, raisin, pomme
Salade de riz niçoise : riz, tomate, oignon, olive, basillic
Salade coleslaw : carotte et chou blanc
Salade mêlée : salade verte, maïs, croutons
Salade de blé exotique : blé, maïs, ananas, persil

Semaine n°22 : du 26 au 30 Mai 2025

VEGETARIEN — Ascension — Fermé

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade mêlée	Salade de BLE BIO exotique	Tomate vinaigrette		
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Goulash de bœuf *S/viande : Colin d'Alaska sauce beurre blanc*	Beignets de poisson	**Tajine de légumes aux pois chiches et semoule BIO et abricots secs** (Végé)		
	Riz créole (Bio)	Courgette béchamel	***		
PRODUIT LAITIER	Coulommiers	Yaourt nature sucré (Bio)	Edam		
DESSERT	**Flan au chocolat** *S/porc S/viande : Liégeois chocolat*	Pomme	Purée pomme 4 épices		

P.A. n°1

Bio

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du réglement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

Menu validé en commission menu

Bleu Blanc Cœur — Végé Plat végétarien — Label rouge — Viande/Œuf de France — Pêche responsable

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

MENUS VILLAUDRIC

Semaine n°23 : du 2 au 6 Juin 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI (VEGETARIEN)	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Macédoine mayonnaise	Radis à la croque	Salade verte + croutons	Concombre à la crème	Salade arlequin
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagnes à la bolognaise *S/viande : Lasagne au saumon*	Colin d'Alaska meunière citron	**Penne BIO au crémeux de haricots blancs à la provençale** (Végé)	**Riz à la cantonnaise** (Bio) *S/porc S/viande : Riz cantonnais sans viande*	**Palette de porc sauce barbecue** *S/porc S/viande : Cake aux légumes*
	***	Purée de pomme de terre	***	***	Carottes BIO braisées
PRODUIT LAITIER	Fromage frais au sel de guérande	Camembert (Bio)	Yaourt aromatisé	Fromage frais sucré	Gouda
DESSERT	Pomme (Bio)	**Crème dessert caramel** *S/porc S/viande : Compote pomme fraise*	Smoothie pomme pêche	Banane (Bio)	Fromage blanc à la framboise

P.A. n°2

Semaine n°24 : du 9 au 13 Juin 2025

	LUNDI (Pentecôte)	MARDI (VEGETARIEN)	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Betterave BIO vinaigrette à la framboise	Semoule fantaisie (Bio)	Carotte râpée BIO au citron	**Pâté de foie** *S/porc S/viande : Œuf dur mayonnaise*
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		**Chili sin carne et RIZ BIO** (Végé)	**Jambon braisé au jus** *S/porc S/viande : Crêpe au fromage*	Sauté de bœuf aux olives *S/viande : Croq à l'italienne*	Colin d'Alaska sauce aneth
		***	Courgettes au curry	Penne rigate (Bio)	Haricots beurre braisés
PRODUIT LAITIER		Yaourt nature sucré	Fraidou	Petit moulé ail et fines herbes	Brie
DESSERT		Pomme	Liégeois vanille	Compote pomme	Nectarine

P.A. n°3

Menu validé en commission menu

Bleu Blanc Cœur · Végé Plat végétarien · Label rouge · Viande/Œuf de France · Pêche responsable

MON SUPER RESTO

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade arlequin : pomme de terre, petits pois, maïs
Semoule fantaisie : semoule, tomate, maïs

Bio

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du réglement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

TOUS EN CUISINE L'ART ENTRE EN SCÈNE

MENUS VILLAUDRIC

PEINTURE ESPAGNE

MON SUPER RESTO

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semaine n°25 : du 16 au 20 Juin 2025

Espagne

	LUNDI	MARDI	VEGETARIEN MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte BIO + croutons	Melon	Pommes de terre sauce tartare	Gaspacho ou Tomate vinaigrette	Penne BIO au basilic
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Hachis parmentier (Bœuf BIO) *S/viande : Parmentier de poisson*	**Couscous de légumes BIO (aromates non bio)**	Pizza fromage	Paëlla au poulet *S/viande : Paëlla au poisson*	Colin d'Alaska pané
	***	***	Ratatouille	***	Carottes BIO braisées
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Fondu président	Fromage frais sel de guérande	Edam	Coulommiers
DESSERT	Banane BIO	**Mousse au chocolat** *S/porc S/viande : Liégeois chocolat*	Purée de pommes	Crème catalane	Pêche

Penne au basilic : penne, tomate, basilic
Salade colorée : carotte, chou rouge, oignon Salade de riz niçoise : riz, tomate, olive, oignon

P.A. n°4

Semaine n°26 : du 23 au 27 Juin 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	VEGETARIEN JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade colorée BIO	Macédoine mayonnaise	Salade de RIZ BIO niçoise	Salade de pois chiches vinaigrette indienne	Melon BIO
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Courgettes au bœuf *S/viande : Beignets de poisson*	Colin d'Alaska sauce aux poivrons	Emincé de dinde sauce paprika *S/viande : Tarte aux légumes*	**Croq végétarien sauce tartare**	**Tortis BIO façon all'amatriciana (sauce tomate aux lardons)** *S/porc S/viande : Omelette sauce provençale*
	*** *S/viande : Courgettes béchamel*	Blé BIO	Petits pois au jus	Haricots verts braisés	*** *S/porc S/viande : Tortis*
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Tomme noire	Pont l'Evêque	Fraidou	Emmental râpé
DESSERT	Pomme	Semoule au lait	**Flan nappé caramel** *S/porc S/viande : Compote poire*	Nectarine	Smoothie pomme fraise

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du réglement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

P.A. n°5

Menu validé en commission menu

Bleu Blanc Cœur | Plat végétarien | Label rouge | Viande/Œuf de France | Pêche responsable

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

MENUS VILLAUDRIC

Semaine n°27 : du 30 Juin au 4 Juillet 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI (VEGETARIEN)	VENDREDI
ENTRÉE	Salade western	Rémoulade de courgettes	Salade italienne BIO (olives non BIO)	Betterave BIO ciboulette	Tomate à la croque
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf marengo *S/viande : Cake aux légumes*	Curry de poisson au lait de coco	Tarte chèvre basilic	**Parmentier de pois chiches à la tomate** (Végé)	**Jambon** *S/porc S/viande : Œuf dur mayonnaise*
	Carottes BIO braisées	Riz créole (Bio)	Salade verte	***	Taboulé (semoule BIO)
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Edam	Camembert	Yaourt nature sucré (Bio)	Petit moulé nature
DESSERT	Melon	Liégeois vanille	Purée pomme menthe	Pomme	Moelleux aux pommes

P.A. n°1

Semaine n°28 : du 7 au 11 Juillet 2025

Vacances scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI (VEGETARIEN)	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte	Salade de BOULGOUR BIO à la marocaine	Chou-fleur sauce salsa	Salade de pomme de terre, tomate	Concombre à la féta
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Penne à la bolognaise BIO (basilic non bio) *S/viande : Colin d'Alaska sauce tomate*	Beignets de poisson	**Haricots rouges sauce chili + Tacos** (Végé)	Omelette sauce forestière (Bio)	Poulet basquaise *S/viande : Croq basquaise*
	*** *S/viande : Penne*	Purée de brocolis	***	Haricots verts braisés	Riz créole (Bio)
PRODUIT LAITIER	Gouda	Yaourt nature sucré	Brie	Pavé 1/2 sel	***
DESSERT	**Mousse au chocolat** *S/porc S/viande : Liégeois chocolat*	Abricot	Beignet chocolat	Banane (Bio)	Milk shake pomme abricot fleur d'oranger

P.A. n°2

Menu validé en commission menu

Bleu Blanc Cœur — Végé Plat végétarien — Label rouge — Viande/Œuf de France — Pêche responsable

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

MON SUPER RESTO
POUR DÉPENSER UN SUPER-REPAS

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade western : haricots rouges, poivron, maïs, persil

Salade italienne : pâtes, tomate, poivron, olive, basilic

Salade de boulgour à la marocaine : boulgour, pois chiches, carotte, cumin, coriandre

Salade bicolore : carotte, radis

Bio

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du réglement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

MENUS VILLAUDRIC

Semaine n°29 : du 14 au 18 Juillet 2025

Vacances scolaires — Fête nationale — VEGETARIEN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Salade de pomme de terre au basilic	Salade de RIZ BIO exotique (BIO)	Melon	Céléri rémoulade
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Cordon bleu de volaille *S/viande : Bouchée de blé*	Colin d'Alaska sauce safranée	**Semoule aux pois chiches et ratatouille** (Végé & BIO)	Sauté de bœuf aux oignons (VBF) *S/viande : Omelette aux champignons*
		Petits pois au jus	Carottes BIO braisées	***	Purée de pomme de terre
PRODUIT LAITIER		Fraidou	Yaourt aromatisé	Petit moulé ail et fines herbes	Coulommiers
DESSERT		Pomme	Banane (BIO)	**Crème dessert caramel** *S/porc S/viande : Liégeois café*	Purée pomme mûre

P.A. n°3

Semaine n°30 : du 21 au 25 Juillet 2025

Vacances scolaires — VEGETARIEN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave BIO vinaigrette à la framboise	Concombre ciboulette	Salade arlequin (BIO)	Carotte râpée BIO citron	Salade de BLE BIO estivale
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	**Tortis bolognaise de lentilles BIO (aromates non bio)** (Végé)	Boulettes au bœuf sau (VBF) orientale *S/viande : Beignet de poisson*	Pizza au fromage	**Rôti de porc au jus** (BBC) *S/porc S/viande : Omelette*	Colin d'Alaska pané
	***	Riz créole (BIO)	Salade verte	Purée d'épinards	Haricots beurre braisés
PRODUIT LAITIER	Fondu président	Pont l'Evêque	Yaourt nature sucré	Edam	Fromage frais au sel de Guérande
DESSERT	Pomme	**Flan vanille** *S/porc S/viande : Liégeois vanille*	Purée pomme pêche verveine	Moelleux aux fruits rouges	Prunes

P.A. n°4

MON SUPER RESTO

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de coquillettes au basilic : coquillettes, olive, basilic
Salade de riz exotique : riz, ananas, maïs, persil
Salade arlequin : pomme de terre, petits pois, maïs
Salade de blé estivale : blé, concombre, menthe

BIO

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du réglement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

Menu validé en commission menu

Bleu Blanc Cœur — Végé : Plat végétarien — Label rouge — Viande/Œuf de France — Pêche responsable

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

MENUS VILLAUDRIC

Semaine n°31 : du 28 Juillet au 1 Août 2025

Vacances scolaires

VEGETARIEN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte + croutons	Macédoine mayonnaise	Tomate au basilic	Salade des incas (Bio)	Melon
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Courgette au bœuf (VBF) *S/viande : Tarte au fromage*	Parmentier de poisson à la provençale (MSC)	Emincé de dinde tex-mex *S/viande : Colin d'Alaska sauce tex-mex*	**Bouchée de blé** (Végé)	**Saucisse de Toulouse** *S/porc S/viande : Croq à l'italienne*
	*** *S/viande : Courgette béchamel*	***	Coquillettes (Bio)	Mitonnée de légumes	Lentilles au jus
PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré	Emmental (Bio)	Coulommiers	Yaourt aromatisé	Petit moulé nature
DESSERT	Madeleine	Nectarine	Purée pomme myrtille	Banane (Bio)	Liégeois chocolat

P.A. n°5

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade des incas : riz, carotte, maïs
Salade pastourelle : tortis, tomate, poivron
Salade de blé fantaisie : blé, tomate, maïs

Semaine n°32 : du 4 au 8 Août 2025

Vacances scolaires

VEGETARIEN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade pastourelle (Bio)	Gaspacho ou Tomate vinaigrette	Carotte râpée vinaigrette (Bio)	Concombre à la menthe	Salade de blé fantaisie (Bio)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti (Label rouge) *S/viande : Tortilla*	**Salade de TORTIS BIO, tomate, maïs, jambon** *S/porc S/viande : Salade Marco Polo*	Sauté de bœuf sauce tomate origan (VBF) *S/viande : Colin d'Alaska sauce tomate origan*	**Tajine de légumes aux figues et SEMOULE BIO** (Végé)	Beignets de poisson
	Ratatouille	***	Riz créole (Bio)	***	Haricots verts braisés
PRODUIT LAITIER	Fraidou	Yaourt nature sucré (Bio)	Gouda	Camembert	Fromage frais au sel de Guérande
DESSERT	Pomme	Prune	**Flan nappé caramel** *S/porc S/viande : Compote pomme*	Marbré chocolat framboise	Fromage blanc griotte

P.A. n°1

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du réglement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

Menu validé en commission menu

Bleu Blanc Cœur · Végé Plat végétarien · Label rouge · VBF Viande/Œuf de France · MSC Pêche responsable

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

MENUS VILLAUDRIC

Semaine n°33 : du 11 au 15 Août 2025

Vacances scolaires

Assomption

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Tomate vinaigrette	Taboulé (semoule Bio)	Chou-fleur à la grecque	Melon	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	**Macaronis BIO carbonara** *S/porc S/viande : Œuf dur béchamel*	Colin d'Alaska sauce curry	Boulettes de bœuf sauce provençale *S/viande : Bouchée de blé*	**Riz à la cantonnaise** *S/viande S/porc : Riz cantonnais sans viande*	
	*** *S/porc S/viande : Macaronis*	Carottes BIO braisées	Purée de pomme de terre	***	
PRODUIT LAITIER	Fondu président	Yaourt nature sucré	Mimolette	Brie	
DESSERT	**Crème dessert vanille** *S/porc S/viande : Liégeois vanille*	Pomme	Banane	Fromage blanc aux fruits rouges	

P.A. n°2

Semaine n°34 : du 18 au 22 Août 2025

Vacances scolaires

VEGETARIEN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave vinaigrette	Concombre et maïs	Salade de riz fantaisie	Salade coleslaw	**Cervelas** *S/porc S/viande : Œuf dur mayonnaise*
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Raviolis de bœuf sauce tomate *S/viande : Raviolis aux légumes*	**Boulgour au pois chic BIO courgettes à l'orientale**	**Rôti de porc au jus** *S/porc S/viande : Tarte au fromage*	Sauté de dinde au miel *S/viande : Omelette aux champignons*	Colin d'Alaska meunière
	***	***	Haricots beurre braisés	Blé	Purée d'épinards
PRODUIT LAITIER	Emmental	Pavé 1/2 sel	Yaourt nature sucré	Petit moulé ail et fines herbes	Camembert
DESSERT	Pomme	Liégeois chocolat	Banane	Purée pomme mûre	Nectarine

P.A. n°3

Menu validé en commission menu

Bleu Blanc Cœur — Végé : Plat végétarien — Label rouge — Viande/Œuf de France — Pêche responsable

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

MON SUPER RESTO
POUR DEVENIR UN SUPER-HÉROS

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de riz fantaisie : riz, tomate, maïs
Salade coleslaw : carotte, chou blanc

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du réglement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

NOM DU RESTAURANT

Vacances scolaires

Semaine n°35 : du 25 au 29 Août 2025

VEGETARIEN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Chou chinois vinaigrette	Tomate vinaigrette balsamique	Salade italienne BIO (olive et basilic non Bio)	Carotte râpée vinaigrette (Bio)	Boulgour BIO à la marocaine
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	**Sauté de porc au caramel** *S/porc S/viande : Croq végétarien*	**Parmentier de lentilles à la provençale** (Végé)	Tarte au fromage	Emincé de poulet sauce tandoori *S/viande : Colin d'Alaska sauce tandoori*	Beignet de poisson
	Riz créole (Bio)	***	Salade verte	Haricots beurre braisés	Ratatouille
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Edam	Fromage frais au sel de Guérande	Fraidou	Pont l'Evêque
DESSERT	Salade de fruits aux litchis	**Mousse au chocolat** *S/porc S/viande : Liégeois chocolat*	Smoothie pomme fraise menthe	Barre bretonne	Banane (Bio)

P.A. n°4

MON SUPER RESTO

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade italienne : tortis, tomate, poivron, olive, oignon, basilic

Boulgour à la marocaine : boulgour, pois chiches, carotte, coriandre, cumin

Semaine n°

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE					
PLAT & ACCOMPAGNEMENT					
PRODUIT LAITIER					(Bio)
DESSERT					

P.A. n°1

Bio

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du réglement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

Menu validé en commission menu

Bleu Blanc Cœur | Végé Plat végétarien | Label rouge | Viande/Œuf de France | Pêche responsable

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES