



Semaine du 01 au 05 Juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon		Salade parmentière (pdt, tomate, maïs, poivron, olive) Vinaigrette	Salade de coquillettes à la parisienne vinaigrette	<b>Carottes râpées Bio</b> vinaigrette persil
<b>LE JOUR DU Végé</b>  Cappelletti aux fromages Base tomate Emmental râpé 	Colin mariné thym citron	Escalope de poulet à la sauge et citron Origine Label Rouge	<b>Sauté de bœuf Bio</b> au jus Origine FRANCE	Limande meunière sauce fromage blanc ciboulette
	Riz à la tomate	Mélange de légumes et haricot plats	Haricots verts persillées	Pommes vapeurs
<b>Yaourt nature local</b> sucre semoule	<b>Camembert bio</b>	Cantal		<b>Yaourt aux fruits bio</b>
	Crème dessert vanille	<b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Fruit de saison bio</b>	
<b>Pain bio de notre boulanger</b> Coulommier <b>Fruit de saison bio</b>	<b>Pain viennois de notre boulanger</b> Chocolat <b>Purée de pommes bio</b>	<b>GOUTER</b>	<b>Pain Bio de notre boulanger</b> Edam <b>Fruit de saison bio</b>	Gâteau à la cerise griotte <b>Fruit de saison Bio</b> Lait

Sous réserve d'approvisionnement

## NOS APPROVISIONNEMENTS



Bœuf Race à viande



Label rouge



Bleu Blanc Cœur



Indication géographique protégée



Viande d'origine France



Produit local

Spécialité du chef



Agriculture biologique



Poisson issu de la Pêche durable



Appellation d'origine protégée



Appellation d'origine contrôlée

**\*Issu de notre  
légumerie**



# CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine du 08 au 12 Juin 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Salade iceberg et maïs Vinaigrette au basilic	Salade blé à la catalane Vinaigrette	<b>Concombre bio</b> Vinaigrette sirop érable
Saucisse de volaille Origine France	<b>LE JOUR DU Végé</b> Riz IGP Mélange bio de tomates, haricot rouge, épinard, égréné végétal, muscade, paprika, cumin) 	Boulettes de bœuf sauce tomate Origine France	Carré de porc Origine Bleu Blanc Coeur <b>Ratatouille</b>	Pavé de merlu sauce armoricaine
Purée de pommes de terre bio		Boulgour	Œufs durs <b>Ratatouille</b>	Polenta crémeuse à la carotte
Vache qui rit bio	Brie Bio	<b>Yaourt nature</b> Local sucre semoule		Fromage blanc aux fruits
Fruit de saison Bio	Flan vanille bio	Purée de pommes ananas	<b>Fruit de saison Bio</b>	
Brioche de notre boulanger Purée de pommes Bio	Palet breton <b>Fruit de saison Bio</b> Fromage frais aux fruits	<b>Pain Bio de notre boulanger</b> Tomme des pyrénées IGP <b>Fruit de saison bio</b>	Gâteau au yaourt Yaourt aux fruits Jus de fruits	<b>Pain Bio de notre boulanger</b> <b>Fruit de saison bio</b> Comté AOP

GOUTER

Sous réserve d'approvisionnement

## NOS APPROVISIONNEMENTS

- Bœuf Race à viande
- Label rouge
- Poisson issu de la Pêche durable
- Bleu Blanc Coeur
- Indication géographique protégée
- Viande d'origine France
- Spécialité du chef
- Agriculture biologique
- Appellation d'origine protégée
- Appellation d'origine contrôlée
- Produit local
- \*Issu de notre légumerie



LE PAYS BASQUE

# CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine du 15 au 19 Juin 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Taboulé	Pastèque Bio	Salade verte Vinaigrette au piment d'espelette	Carottes râpées bio vinaigrette antilles
Sauté de veau au jus Origine France	Omelette	Cordon bleu de volaille Origine france	<b>LE JOUR DU VÉGÉ</b> Risoni à la basque ( Petit pois, œufs, huile d'olive, ail, oignon, brunoise de poivron, tomate)	Colin au crumble de pain d'épice
Petits pois et carottes	Courgettes Bio saveur soleil	purée de pommes de terre Bio	Epinards et pommes de terre béchamel	
Saint môtet Bio	Yaourt nature local sucre semoule	Brie Bio	Fromage blanc aux fruits	
Liégeois au chocolat		Flan vanille Bio	Gâteau basque	
Petit beurre Lu Fruit de saison Bio Fromage frais nature sucre	Pain au maïs de notre boulanger Comté AOP Fruit de saison bio	Pain viennois de notre boulanger Chocolat Fruit de saison bio	Pain Bio de notre boulanger Emmental Fruit de saison bio	Barre bretonne Fruit de saison bio Lait

GOUTER

Sous réserve d'approvisionnement

## NOS APPROVISIONNEMENTS

Boeuf Race à viande  
 Label rouge  
 Bleu Blanc Cœur  
 Indication géographique protégée  
 Viande d'origine France  
 Spécialité du chef  
 \*Issu de notre légumerie  
 Agriculture biologique  
 Poisson issu de la Pêche durable  
 Appellation d'origine protégée  
 Appellation d'origine contrôlée  
 Produit local



Semaine du 22 au 26 Juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>Concombre Bio</b> et féta Vinaigrette	Rilette de colin sp : Crémeux de betteraves	Salade de lentilles	<b>Coleslaw</b>
Escalope de dinde Origine label Rouge au jus	Poisson pané citron	<b>LE JOUR DU VÉGÉ</b> <b>Omelette Bio</b> sauce tomate bio provençale	Sauté de porc au jus Origine Bleu Blanc Cœur Jardinière de légumes	Rôti de bœuf et jus Origine FRANCE
Riz	<b>Carottes</b> saveur soleil	Semoule aux amandes 	Bouchées azukis Mayonnaise Jardinière de légumes 	<b>Spirales Bio</b> Emmental râpé
<b>Carré bio</b>		Saint paulin	Yaourt aromatisé à la <b>vanille bio</b>	
<b>Fruit de saison bio</b>	Eclair au chocolat	<b>Fruit de saison Bio</b>		Panna cotta caramel beurre salé
Moelleux marbré Purée de pommes vanille Yaourt nature sucre semoule	<b>Pain bio de notre boulanger</b> Edam <b>Fruit de saison bio</b>	<b>Brioche de notre boulanger</b> Fromage blanc aux fruits Chocolat au lait	Brownie Purée de <b>pommes bio</b> Lait	Moelleux au citron <b>Fruit de saison bio</b> Fromage frais nature

Sous réserve d'approvisionnement

## NOS APPROVISIONNEMENTS

Bœuf Race à viande  
 Label rouge  
 Bleu Blanc Cœur  
 Indication géographie protégée  
 Viande d'origine France  
 Produit local  
 Spécialité du chef

Agriculture biologique  
 Poisson issu de la Pêche durable  
 Appellation d'origine protégée  
 Appellation d'origine contrôlée

**\*Issu de notre légumerie**



Semaine du 29 Juin au 3 Juillet 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pastèque Bio	Salade de pommes de terre à la parisienne	Tomate croq sel	Haricot vert bio	Salade de coquillettes au pesto
<b>LE JOUR DU VÉGÉ</b> <b>Semoule Bio</b> Mélange de pois chiches, légumes couscous, raisin et épices couscous 	Sauté de veau aux olives Origine France	Saucisse de volaille Origine FRANCE	Colin poelé et citron	<b>Emincé de poulet Bio au jus</b> Origine France
	<b>Courgettes</b> provençale	Boulgour et ses petits légumes	Riz cantonais	<b>Ratatouille</b>
<b>Yaourt nature</b> local Confiture de fraises		Croc lait		<b>Yaourt nature</b> local sucre semoule
	<b>Fruit de saison Bio</b>	<b>Purée de pommes bio</b>	<b>Fruit de saison Bio</b>	
		<b>GOUTER</b>		
<b>Pain aux céréales de notre boulanger</b> Brie bio Fruit de saison bio	<b>Pain viennois de notre boulanger</b> Chocolat Jus d'orange	Barre bretonne Fruit de saison bio Fromage frais nature	<b>Pain Bio de notre boulanger</b> Carré Bio Purée de pommes bananes bio	Cake à la vanille Fruit de saison Bio Lait

Sous réserve d'approvisionnement

## NOS APPROVISIONNEMENTS

Boeuf Race à viande  
 Agriculture biologique

Label rouge  
 Poisson issu de la Pêche durable

Bleu Blanc Cœur  
 Appellation d'origine protégée

Indication géographie protégée  
 Appellation d'origine contrôlée

Viande d'origine France  
 Produit local

Spécialité du chef  
**\*Issu de notre légumerie**