



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave nature	Salade verte nature		Salade de RIZ BIO niçoise	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Bouchées de blé panées	Parmentier de poisson		Sauté de porc au curry <i>S/viande s/porc : omelette</i>	
	Petits pois cuisinés	***		Carottes à la crème	
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré				
DESSERT		Orange		Purée pomme griotte	

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de riz niçoise: riz, tomate, oignon, olive, basilic / Salade arlequin: pommes de terre, petits pois, maïs

P.A. n°5

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade arlequin	Tomate nature		Ascension	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti au jus <i>S/viande : tortilla</i>	Tajine de légumes aux pois chiches et semoule BIO et abricots secs			
	Haricots verts persillés	***			
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Cantal			
DESSERT					

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

BIO
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.

P.A. n°1



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



LACOURT SAINT PIERRE

Semaine n°21 : du 18 au 22 Mai 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDEDI
ENTRÉE	Macédoine de légumes mayonnaise	Salade de lentilles vinaigrette		Tomate et maïs vinaigrette au paprika	Céleri sauce piqua mayo
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagnes à la bolognaise <i>S/viande : lasagnes de saumon</i>	Colin d'Alaska sauce citron		Fajitas mexicaine	Rôti de porc sauce barbecue <i>S/viande s/porc : croq végétarien</i>
	***	Carottes persillées		***	Purée de pommes de terre
PRODUIT LAITIER		Fromage frais sucré			Camembert
DESSERT	Kiwi				Moelleux au chocolat

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Céleri sauce piqua mayo: céleri, mayonnaise, sauce sriracha

P.A. n°2

Semaine n°22 : du 25 au 29 Mai 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDEDI	
ENTRÉE		Betterave BIO vinaigrette à la framboise		Carotte râpée citron	Taboulé (semoule BIO)	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Tandoori de légumes, pois chiche et risetti		Colin d'Alaska meunière	Sauté de bœuf aux olives <i>S/viande : tarte aux légumes</i>	
		***			Riz créole	Haricots verts persillés
PRODUIT LAITIER						Brie
DESSERT				Poire		Compote pomme abricot

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.

P.A. n°3



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Courgette râpée rémoulade		Tomate nature	Salade Marco Polo
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Hachis parmentier <i>S/viande : Colin d'Alaska sauce crème</i>	Paëlla de poulet (Riz BIO) <i>S/viande : paëlla au poisson</i>		Couscous de légumes	Colin d'Alaska pané
	*** <i>S/viande : purée de pommes de terre</i>	***		***	Carottes BIO à la crème
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé				
DESSERT	Abricots	Liégeois chocolat		Tarte aux abricots	Banane

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade Marco Polo : tortis, surimi, poivrons, mayonnaise, ketchup, ciboulette

P.A. n°4

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Macédoine de légumes mayonnaise				Melon
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Courgettes au bœuf <i>S/viande : tarte aux légumes</i>	Hoki sauce provençale		Croq blé épinards fromage	Tortis BIO façon all'amatriciana <i>S/viande s/porc : omelette</i>
	*** <i>S/viande : courgettes béchamel</i>	Blé		Haricots verts BIO à la provençale	*** <i>S/viande s/porc : tortis sauce tomate</i>
PRODUIT LAITIER		Yaourt nature sucré		Fraidou	
DESSERT	Rocher coco	Pomme		Nectarine	Purée pomme fraise

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.

P.A. n°5



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



LACOURT SAINT PIERRE

Semaine n°25 : du 15 au 19 Juin 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Tomate nature		Concombre, brebis et menthe nature	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet sauce basquaise <i>S/viande : tortilla</i>	Parmentier de lentilles corail BIO curry		Filet de colin à la méditerranéenne	Boulettes de bœuf à l'orientale <i>S/viande : nuggets de blé</i>
	Carottes BIO braisées	***		Riz créole	Semoule
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé				Petit moulé nature
DESSERT	Pomme	Mousse au chocolat			Purée pomme miel

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

P.A. n°1

Semaine n°26 : du 22 au 26 Juin 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Salade de RIZ BIO, tomate, radis		Melon	Carotte râpée vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Coquillettes à la bolognaise	Beignets de poisson		Blé aux haricots rouges sauce chili	Saucisse de Toulouse <i>S/viande s/porc : croq blé épinards</i>
	*** <i>S/viande : bolognaise de lentilles</i>	Haricots verts BIO à la provençale		***	Purée de pommes de terre
PRODUIT LAITIER	Gouda				
DESSERT	Liégeois vanille	Pêche			Gaufre

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

BIO
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.

P.A. n°2



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

LACOURT SAINT PIERRE

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de pâtes, tomate, maïs	Melon		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		Colin D'Alaska pané 	Jambon blanc <i>S/viande : œufs durs</i> <i>s/porc : jambon de dinde</i>
	Carottes BIO braisées	*** 		Courgettes BIO béchamel	Chips
PRODUIT LAITIER					
DESSERT	Nectarine	Crème dessert caramel		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