

# LE SEQUESTRE

Semaine n°19 : du 4 au 8 Mai 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE					
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Bouchées de blé panées	Parmentier de poisson	Boulettes de bœuf sauce aigre douce <i>S/viande : Colin d'Alaska sauce crème</i>	Sauté de porc au curry <i>S/viande s/porc : omelette</i>	
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Petit moulé nature	Fraidou	Saint Paulin	
DESSERT	Madeleine	Orange	Mousse au chocolat	Purée pomme griotte	
		***	Coquillettes	Carottes à la crème	

P.A. n°5

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semaine n°20 : du 11 au 15 Mai 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE				Ascension	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti au jus <i>S/viande : tortilla</i>	Tajine de légumes aux pois chiches et semoule BIO et abricots secs	Beignets de poisson		
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Cantal	Saint Moret		
DESSERT	Pomme	Flan nappé caramel	Banane		
		***	Courgettes béchamel		

P.A. n°1

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.



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



# LE SEQUESTRE

Semaine n°21 : du 18 au 22 Mai 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b>					
<b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Lasagnes à la bolognaise <i>S/viande : lasagnes de saumon</i>	Colin d'Alaska sauce citron	Sauté de poulet au jus <i>S/viande : omelette</i>	Fajitas mexicaine	<b>Rôti de porc sauce barbecue</b> <i>S/viande s/porc : croq végétarien</i>
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Petit moulé nature	Fromage frais sucré	Yaourt nature sucré	Gouda	Camembert
<b>DESSERT</b>	Kiwi	Banane	Purée pomme fraise	Moelleux au chocolat	Liégeois vanille

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

P.A. n°2

Semaine n°22 : du 25 au 29 Mai 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b>					
<b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>		Tandoori de légumes, pois chiche et risetti	Omelette	Colin d'Alaska meunière	Sauté de bœuf aux olives <i>S/viande : tarte aux légumes</i>
<b>PRODUIT LAITIER</b>		***	Courgettes à la provençale	Riz créole	Haricots verts persillés
<b>DESSERT</b>		Fraidou	Yaourt nature sucré	Fromage frais au sel de Guérande	Brie
		Poire	Crème dessert caramel	Compote pomme abricot	Pomme

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

# LE SEQUESTRE

Semaine n°23 : du 1er au 5 Juin 2026



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE					
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>	Omelette au fromage	Couscous de légumes	Colin d'Alaska pané
	*** <i>S/viande : purée de pommes de terre</i>	***	Ratatouille	***	Carottes BIO à la crème
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Fondu président	Petit moulé nature	Edam	Coulommiers
DESSERT	Abricots	Liégeois chocolat	Purée pomme ©	Tarte aux abricots	Banane

P.A. n°4

Semaine n°24 : du 8 au 12 Juin 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE					
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Courgettes au bœuf <i>S/viande : tarte aux légumes</i>	Hoki sauce provençale	Sauté de dinde sauce citron olive <i>S/viande : crêpe au fromage</i>	Croq blé épinards fromage	<b>Tortis BIO façon all'amatriciana</b> <i>S/viande s/porc : omelette</i>
	*** <i>S/viande : courgettes béchamel</i>	Blé	Petits pois cuisinés	Haricots verts BIO à la provençale	*** <i>S/viande s/porc : tortis sauce tomate</i>
PRODUIT LAITIER	Saint Paulin	Yaourt nature sucré	Pont l'Evêque	Fraidou	Emmental
DESSERT	Rocher coco	Pomme	Flan nappé caramel	Nectarine	Purée pomme fraise

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°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



# LE SEQUESTRE

Semaine n°25 : du 15 au 19 Juin 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b>					
<b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Poulet sauce basquaise <i>S/viande : tortilla</i>	Parmentier de lentilles corail BIO curry	Cordon bleu <i>S/viande : tarte aux légumes</i>	Filet de colin à la méditerranéenne	Sauté de bœuf à l'orientale <i>S/viande : nuggets de blé</i>
	Carottes BIO braisées	***	Epinards béchamel	Riz créole	Semoule
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Yaourt aromatisé	Edam	Camembert	Fromage frais sucré	Petit moulé nature
<b>DESSERT</b>	Pomme	Mousse au chocolat	Abricots	Purée pomme miel	Nectarine

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

P.A. n°1

Semaine n°26 : du 22 au 26 Juin 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b>					
<b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Coquillettes à la bolognaise	Beignets de poisson	Tortilla	Blé aux haricots rouges sauce chili	<b>Saucisse de Toulouse</b> <i>S/viande s/porc : croq blé épinards</i>
	*** <i>S/viande : bolognaise de lentilles</i>	Haricots verts BIO à la provençale	Ratatouille	***	Purée de pommes de terre
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Gouda	Fondu président	Yaourt nature sucré	Brie	Pavé demi-sel
<b>DESSERT</b>	Liégeois vanille	Pêche	Prunes	Gaufre	Abricots

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°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

# LE SEQUESTRE

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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE					
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	<b>Jambon blanc</b> <i>S/viande s/porc : œufs durs</i>
	Carottes BIO braisées	***	Petits pois cuisinés	Courgettes BIO béchamel	Chips
PRODUIT LAITIER	Fraidou	Cantal	Coulommiers	Fromage blanc aux fruits	Saint Paulin
DESSERT	Nectarine	Crème dessert caramel	Banane	Prunes	Fourrandise

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

P.A. n°3

Semaine n°28 : du 6 au 12 Juillet 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE					
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tortis bolognaise de lentilles	Boulettes au bœuf sauce tomate <i>S/viande : croq végétarien</i>	Sauté de dinde à la crème	<b>Rôti de porc au jus</b> <i>S/viande s/porc : tortilla</i>	Merlu blanc du Cap sauce safranée
	***	Purée de pommes de terre	Semoule	Ratatouille	Haricots beurre persillés
PRODUIT LAITIER	Fondu président	Pont l'Evêque	Yaourt nature sucré	Edam	Fromage frais au sel de Guérande
DESSERT	Pêche	Flan vanille	Purée pomme fraise ©	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.

P.A. n°4



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

# LE SEQUESTRE

Semaine n°29 : du 13 au 17 Juillet 2026



Fête nationale

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE					
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	<b>Saucisse sauce rougail</b> <i>S/viande s/porc : merlu blanc sauce tomate</i>		Parmentier de poisson à la provençale	Bouchées de blé panées	Lasagnes bolognaise <i>S/viande : lasagnes au saumon</i>
PRODUIT LAITIER	Riz créole		***	Mitonnée de légumes	***
DESSERT	Pomme		Emmental	Yaourt aromatisé	Coulommiers
			Liégeois chocolat	Banane	Purée pomme coing ©

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

P.A. n°5

Semaine n°30 : du 20 au 24 Juillet 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE					
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti au jus <i>S/viande : croq blé épinards</i>	<b>Salade de TORTIS Bio, tomate, maïs, jambon</b>	Sauté de bœuf sauce tomate origan <i>S/viande : omelette sauce tomate</i>	Tajine de légumes aux figues et SEMOULE BIO	Beignets de poisson
PRODUIT LAITIER	Ratatouille	*** <i>S/viande s/porc : salade Marco Polo</i>	Riz créole	***	Haricots verts BIO à la provençale
DESSERT	Fraidou	Yaourt nature sucré	Camembert	Gouda	Fromage frais au sel de Guérande
	Nectarine	Abricot	Flan nappé caramel	Marbré chocolat	Purée pomme banane ©

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°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

# LE SEQUESTRE

Semaine n°31 : du 27 au 31 Juillet 2026



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b>					
<b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	<b>Macaronis BIO carbonara</b> <i>S/viande s/porc : tortilla</i>	Colin d'Alaska sauce curd	Parmentier de lentilles	<b>Riz à la cantonnaise</b> <i>s/viandes/porc : Riz à la cantonnaise</i>	Courgettes au bœuf <i>S/viande : nuggets de blé</i>
	*** <i>S/viande s/porc : macaronis</i>	Carottes BIO persillées	***	***	*** <i>S/viande : courgettes béchamel</i>
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Fondou président	Yaourt aromatisé	Mimolette	Brie	Fromage frais sucré
<b>DESSERT</b>	Crème dessert vanille	Banane	Prunes	Purée pomme fraise ©	Madeleine

P.A. n°2

Semaine n°32 : du 3 au 7 Août 2026

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b>					
<b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	<b>Sauté de dinde à l'estragon</b> <i>S/viande : crêpe au fromage</i>	Tandoori de légumes aux pois chiches et risoni	<b>Palette de porc sauce provençale</b> <i>S/viande s/porc : omelette sauce provençale</i>	<b>Raviolis à la volaille</b> <i>S/viande : raviolis aux légumes</i>	<b>Merlu blanc du Cap</b> sauce crème
	Haricots beurre persillés	***	Petits pois cuisinés	***	Purée d'épinards
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Emmental	Pavé demi-sel	Yaourt nature sucré	Petit moulé nature	Camembert
<b>DESSERT</b>	Pêche	Liégeois chocolat	Banane	Purée pomme ©	Nectarine

**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°3



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

# NOM DU RESTAURANT

Semaine n°33 : du 10 au 14 Août 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE					
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Goulash de bœuf <i>S/viande : croq blé épinards</i>	Chili sin carne et RIZ BIO	Omelette au fromage	Poulet rôti sauce miel épices <i>S/viande : nuggets de blé</i>	Beignet de poisson
	Semoule	***	Haricots verts persillés	Courgettes béchamel	Poêlée de légumes
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Edam	Fromage frais au sel de Guérande	Fraidou	Coulommiers
DESSERT	Abricots	Flan vanille	Cocktail de fruits	Muffin au chocolat	Banane

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

P.A. n°4

Semaine n°34 : du 17 au 21 Août 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE					
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tortis bolognaise	Colin d'Alaska sauce hollandaise	Colombo de volaille <i>S/viande : tarte aux légumes</i>	Croq végétarien	<b>Saucisse de Toulouse</b> <i>S/viande s/porc : crêpe au fromage</i>
	*** <i>S/viande : tortis bolognaise de lentilles</i>	Carottes à la crème	Blé	Ratatouille	Lentilles à la provençale
PRODUIT LAITIER	Emmental	Fromage frais sucré	Cantal	Fondu président	Gouda
DESSERT	Purée pomme fraise cassis ©	Prunes	Mousse au chocolat	Banane	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.

P.A. n°5



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France




Pêche responsable



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

Semaine n°35 : du 24 au 28 Août 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE					
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti au jus <i>S/viande : nuggets de blé</i>	Hachis parmentier <i>S/viande : colin d'Alaska sauce crème</i>	Salade du chef	Couscous de légumes BIO (aromates non bio)	Colin d'Alaska pané
	Petis pois cuisinés	*** <i>S/viande : purée de pommes de terre</i>	*** <i>S/viande s/porc : salade du chef sans viande</i>	***	Haricots verts persillés
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Brie	Fromage frais aux fruits	Petit moulé nature	Yaourt sucré
DESSERT	Prunes	Flan nappé caramel	Banane 	Moelleux chocolat	Pêche



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade du chef: riz, tomates, œufs durs, dés de jambon

P.A. n°1



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements