

Ville de MARMAGNE - Restaurant Scolaire et Centre de Loisirs -
Semaine n°23 : du 1er au 5 Juin 2026



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Sauté de bœuf aux olives	Courgettes râpées sauce ponzu	Tarte aux légumes	Salade de tomates () et mozzarella	Salade de risonis au pesto rosso
	Tortis () et ratatouille	Poulet rôti yassa	Salade verte	Couscous de légumes (aromates non BIO)	Colin d'Alaska pané sauce tartare
	Saint Nectaire	Frites et haricots verts	Pont l'Evêque	Semoule couscous	Carottes braisées
	Purée de pomme () nectarine	Yaourt à la cerise	Ananas	Fraises	Moelleux au chocolat et crème anglaise

Courgettes râpées sauce ponzu: courgettes, jus de citron, sirop d'érable.

Semaine n°24 : du 8 au 12 Juin 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Chili con carne (bœuf)	Colin d'Alaska sauce aux poivrons	Salade de riz (), tomates, maïs	Concombre sauce crème	Macédoine mayonnaise
	Riz	Semoule et brunoise de légumes	Sauté de dinde sauce citron olive	Rôti de veau au jus	Tortis () façon all'amatriciana
	Saint Paulin	Comté	Petits pois cuisinés	Haricots verts à la tomate	Emmental râpé
	Nectarine (Sous reserve)	Melon	Yaourt nature + sucre	Moelleux ananas coco	Smoothie 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.



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



Ville de MARMAGNE - Restaurant Scolaire et Centre de Loisirs -

Semaine n°25 : du 15 au 19 Juin 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	CRÈTE & menthe	VENDREDI
	Rôti de dinde froid	Parmentier de lentilles corail () au curry	Salade italienne (olives non BIO)	Concombre, féta et menthe	Salade de lentilles
	Salade piémontaise (Pommes de terre)	Salade verte	Omelette au fromage	Filet de colin à la méditerranéenne	Sauté de bœuf à la provençale
	Edam	Camembert	Haricots verts	Riz créole	Carottes
	Purée pomme () vanille	Pêche (Sous réserve)	Banane	Fondant orange miel au fromage frais	Yaourt à la pêche

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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

Semaine n°26 : du 22 au 26 Juin 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Tortis () à bolognaise (bœuf) (basilic non bio)	Filet de saumon et mayonnaise	Couscous sauté d'agneau et merguez	Melon	Sauté de porc sauce oignons caramélisés s/p Sauté de dinde
	Salade verte	Salade de pommes de terre () et haricots verts	Légumes couscous	Chili sin carné	Purée de pommes de terre et carottes
	Gouda	Emmental	Yaourt nature + sucre	Riz	Brie
	Liégeois à la vanille	Pêche (Sous réserve)	Pomme	Milk shake pomme abricot fleur d'oranger	Pastèque

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.



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

Ville de MARMAGNE - Restaurant Scolaire et Centre de Loisirs -
Semaine n°27 : du 29 Juin au 3 Juillet 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Filet de colin d'Alaska sauce citronnée	Œufs dur () mayonnaise	Pâté de foie et cornichons s/p Coupelle de volaille	Rôti de bœuf et ketchup	Rôti de dinde (Ketchup, mayonnaise et pain de mie)
	Pommes de terre () et ratatouille	Wok de légumes verts au curry	Pilons de poulet sauce tex mex	Salade de pâtes	Chips et tomate
	Buchette mi-chèvre	Riz	Petits pois et carottes	Saint paulin	Coulommiers
	Banane	Melon	Fromage blanc aux fruits rouges	Pastèque	Moelleux aux abricots

TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES