

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 10/2024

LUNDI

04/03

ENTREES

H1  Chou coleslaw
Carottes et chou râpé, mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1  Veau marengo
Sauté de veau, carottes, oignons, champignons, sauce tomate

L1  Flageolets

LAITAGES

Chanteneige **BIO**

DESSERTS

D1 Yaourt nature sucré

PRODUIT DE SAISON

Menu Végétarien

05/03

ENTREES

H3 Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS


V3 Pizza au fromage

+ salade

L3 **LAITAGES**

Emmental

DESSERTS

D1  Compote **BIO**

MERCREDI

06/03

ENTREES

H1  Macédoine mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1  *Sauté de porc en sauce*

Semoule **BIO**

+ salade

L1 **LAITAGES**

Gouda

DESSERTS

D1 Crème vanille

JEUDI

07/03 

ENTREES

H1 Betteraves **BIO** en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3  Poisson pané

Purée

L1 **LAITAGES**

Petit suisse aux fruits

DESSERTS

D1  Fruit

VENDREDI

08/03

ENTREES

H2 *Pâté de campagne*

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Haché de volaille

Carottes **BIO** persillées


LAITAGES

Petit louis

DESSERTS

D1  Gaufre







PRODUIT DE SAISON

 Les pommes viennent du Sud Ouest

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

* : plat avec viande porcine

LEGENDE

 Viande Bovine Française (VBF)
  Pêche responsable
  Porc français
  Certification environnementale niveau 2
  Origine France
  Agriculture biologique europe

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

LES LÉGUMES SECS

Dans la famille des légumes,
il y a: les lentilles (vertes, blondes, corail, ...)
mais aussi les haricots en grain
comme les haricots blancs, rouge,
ou flageolets
ainsi que d'autres comme les pois
chiche, pois cassés, etc....



Tous ces légumes secs sont très
bons pour la santé car ils sont
riches en glucides complexes
qui apportent de l'énergie tout
au long de la journée.

Ils contiennent aussi des fibres bonnes pour la digestion
ainsi que des minéraux comme le calcium et le magnésium.

Exemple de recettes: houmous de pois chiche



Dahl de lentilles corail



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 11/2024

LUNDI

11/03
ENTREES

H2

Salade de blé **BIO**



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poulet rôti

Haricots beurre persillés

L3



LAITAGES



Emmental



DESSERTS

D1

Yaourt aromatisé



Menu Végétarien

12/03
ENTREES

H2

Pâtisserie salée
(sans viande)

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Steak de soja

Petits pois

L1

LAITAGES

Chanteneige **BIO**



DESSERTS

D1

Flan vanille

MERCREDI

13/03
ENTREES

H1

Taboulé **BIO**



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Garniture catalane

Pdt, poivrons, courgettes, oignon, tomate

L2

LAITAGES

Petit louis



DESSERTS

D1

Maestro chocolat



JEUDI

14/03
ENTREES

H2

Surimi mayonnaise



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de bœuf en sauce

L1

Semoule **BIO**



LAITAGES

Gouda

DESSERTS

D1

Fruit

VENDREDI

15/03
ENTREES

H1

Duo de crudités **BIO**
Carottes et céleri râpés, mayonnaise, curcuma



PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Coquillettes au saumon

Coquillettes, saumon et saumon fumé, crème, oignon, herbes



L2

LAITAGES

Yaourt nature sucré



DESSERTS

D2

Madeleine



Les pommes viennent du Sud Ouest

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

LEGENDE



Viande Bovine Française (VBF)



Pêche responsable



Porc français



Certification environnementale niveau 2



Origine France



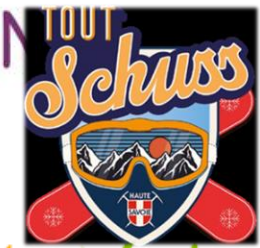
Agriculture biologique europe

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

* : plat avec viande porcine

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 12/2024



LUNDI 18/03

ENTREES

H1 Chou rouge sucré salé
 Chou rouge, miel, huile, vinaigre

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3 *Chipolatas*

LAITAGES

L1 Gouda **BIO**

DESSERTS

D1 Fruit

MARDI 19/03

ENTREES

H3 Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Haricots plats provençale

LAITAGES

L3 Vache qui rit

DESSERTS

D1 Compote **BIO**

MERCREDI 20/03

ENTREES

H1 Salade de maïs

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Raviolis au bœuf

LAITAGES

L1 Yaourt nature sucré **BIO**

DESSERTS

D2 Fruit

Menu Végétarien

ENTREES

H1 Carottes râpées **BIO**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Toronto de pommes de terre
 Pdt, sauce fromagère, morceaux de fromage, sauce barbecue

LAITAGES

L3 Velouté aux fruits

DESSERTS

D2 Muffin pépites de chocolat

VENDREDI 22/03

ENTREES

H2 Salade de pâtes **BIO**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Calamars a la romaine

LAITAGES

L2 Purée de légume

DESSERTS

D2 Flan nappé caramel

D2 Fruit

Les pommes viennent du Sud Ouest

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

* : plat avec viande porcine

LEGENDE

Viande Bovine Française (VBF)
 Pêche responsable
 Porc français
 Certification environnementale niveau 2
 Origine France
 Agriculture biologique europe

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

LUNDI

25/03

ENTREES

H1
Macédoine mayonnaise

V2 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**
Paupiette en sauce

L1 **LAITAGES**
Pommes noisette

D1 **DESSERTS**
Yaourt aromatisé **BIO**

MARDI

26/03

ENTREES

H2
Salade de riz

V3 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**
Sauté de poulet en sauce

L3 **LAITAGES**
Ratatouille

D1 **DESSERTS**
Mousse chocolat

MERCREDI

27/03

ENTREES

H1
Carottes râpées **BIO**

V1 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**
Roti de porc

L1 **LAITAGES**
Pommes vapeur

D2 **DESSERTS**
Fruit

Menu Végétarien

28/03

ENTREES

H1
Mascarade de crudités
Chou rouge, carotte, chou blanc râpés, vinaigrette

V2 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**
Riz cantonnais végétarien
Riz, œuf, petits pois, carottes, oignon, sauce soja

L2 **LAITAGES**
Emmental

D1 **DESSERTS**
Fruit **BIO**

VENDREDI

28/03

ENTREES

H2
Roulade
De dinde

V1 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**
Acras de morue
Curry chou fleur **BIO**
pommes de terre

L2 **LAITAGES**
Yaourt nature sucré

D2 **DESSERTS**
Moelleux fourré
pomme

Les pommes viennent du Sud Ouest

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

* : plat avec viande porcine

LEGENDE

Viande Bovine Française (VBF)
 Pêche responsable
 Porc français
 Certification environnementale niveau 2
 Origine France
 Agriculture biologique Europe

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 14/2024



LUNDI

01/04

ENTREES

H1

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3

FÉRIÉ

LAITAGES

L3

DESSERTS


D1

Menu Végétarien

02/04

ENTREES


H1

Salade de maïs 

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS


V1

Rigolos au fromage

+ salade verte 


LAITAGES

L2

Coulommiers a couper 

DESSERTS

D1


Compote pomme banane **BIO** 

MERCREDI

03/04

ENTREES

H1

Betteraves **BIO** en salade 

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS


V2

Boules de bœuf en sauce

LAITAGES

L1

Blé


Samos 

DESSERTS

D1

Flan nappé caramel

JEUDI

04/04 


ENTREES


H1

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2

Poisson meunière 

Carottes **BIO** persillées 

LAITAGES **PRODUIT DE SAISON**

Velouté aux fruits 

DESSERTS

D2

Fruit

ENTREES

H2

Œuf dur sauce cocktail 

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Filet de poulet en sauce 

Flageolets

LAITAGES


L1

Petit suisse aux fruits 

DESSERTS

D1







Dessert de Pâques 

 Les pommes viennent du Sud Ouest

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

* : plat avec viande porcine

LEGENDE

 Viande Bovine Française (VBF)  Pêche responsable  Porc français  Certification environnementale niveau 2  Origine France  Agriculture biologique europe

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 15/2024

LUNDI

08/04

ENTREES

H3
Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2
Cordon bleu
Printanière de légumes

LAITAGES

L2
Emmental **BIO**

DESSERTS

D1
Flan chocolat

MARDI

09/04

ENTREES

H1
Salade de betteraves **BIO**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1
Sauté de poulet en sauce
Petits pois

LAITAGES

L1
Petit suisse aux fruits

DESSERTS

D1
Fruit

MERCREDI

10/04

ENTREES

H2
Salade de patés **BIO**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1
Roti de porc
Chou fleur

LAITAGES

L1
Edam

DESSERTS

D2
Yaourt aromatisé

JEUDI

11/04

ENTREES

H2
Salade de riz

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3
Poisson pané
Haricots verts

LAITAGES

L2
Yaourt **BIO** nature sucré

DESSERTS

D2
Barre bretonne

Menu Végétarien

12/04

ENTREES

H1
Macédoine vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3
Hachis parmentier végétarien
Purée, protéines végétales, sauce tomate, oignon, lait, fromage

LAITAGES

L3
Vache qui rit

DESSERTS

D2
Compote **BIO**

Les pommes viennent du Sud Ouest

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

* : plat avec viande porcine

LEGENDE

Viande Bovine Française (VBF)
 Pêche responsable
 Porc français
 Certification environnementale niveau 2
 Origine France
 Agriculture biologique Europe

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 16/2024



MENU AFRICAIN

LUNDI

15/04

ENTREES

H1
Haricots en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2
Roti de dinde

Lentilles

LAITAGES

L1
Mimolette

DESSERTS

D1
Yaourt aromatisé **BIO**

MARDI

16/04

ENTREES

H2
Salade de pommes de terre

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3
Nuggets de poisson

Chou fleur **BIO**
persillé

LAITAGES

Coulommiers a couper

DESSERTS

D1
Maestro chocolat

MERCREDI

17/04

ENTREES

H2
Roulade
De dinde

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2
Escalope viennoise

Pommes de terre haricots
verts

LAITAGES

L1
Emmental **BIO**

DESSERTS

D1
Fruit

Menu Africain

18/04

ENTREES

H1
Salade de cœurs de palmier

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2
Poulet yassa
Sauté de poulet, jus de citron, olive verte, oignon, curry

LAITAGES

L1
Riz BIO

Vache Picon

DESSERTS

D1
Cake banane chocolat maison

Menu Végétarien

19/04

ENTREES

H1
Duo de crudités râpées **BIO**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1
Lasagnes ricotta épinards chèvre

LAITAGES

L1
Yaourt nature sucré

DESSERTS

D1
Fruit

Les pommes viennent du Sud Ouest

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

* : plat avec viande porcine

LEGENDE

Viande Bovine Française (VBF)
 Pêche responsable
 Porc français
 Certification environnementale niveau 2
 Origine France
 Agriculture biologique Europe

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 17/2024

LUNDI

22/04

ENTREES

H1

Salade triolo
Chou rouge et blanc râpé, céleri, vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Filet de poulet en sauce

Garniture bretonne

L2

LAITAGES

Edam

DESSERTS

D1

Compote BIO

PRODUIT DE SAISON

Menu Végétarien

23/04

ENTREES

H1

Salade de maïs

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3

Tortellonis BIO épinards
Ricotta sauce tomate

LAITAGES

L3

Chanteneige

DESSERTS

D1

Yaourt nature sucré

MERCREDI

24/04

ENTREES

H1

Cèleri rémoulade BIO

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Fricassée de volaille en sauce

Poêlée de légumes

L3

LAITAGES

Fromage blanc sucré

DESSERTS

D1

Fruit

JEUDI

25/04

ENTREES

H2

Salade de riz

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Paupiette de veau

Carottes

L2

LAITAGES

Gouda BIO

DESSERTS

D1

Fruit

PRODUIT DE SAISON

VENDREDI

26/04

ENTREES

H1

Macédoine mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2

Blanquette de poisson
(filet de poisson, crème, champignons)

Blé BIO

L1

LAITAGES

Petit suisse aux fruits

DESSERTS

D2

Brownie

Les pommes viennent du Sud Ouest

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

* : plat avec viande porcine

LEGENDE

Viande Bovine Française (VBF)
 Pêche responsable
 Porc français
 Certification environnementale niveau 2
 Origine France
 Agriculture biologique europe

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.



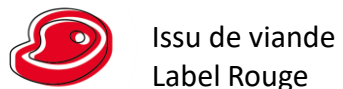
LEGENDE – Encadré violet en bas de la trame menu

Copier/coller le visuel et la légende associée au pictogramme

Le visuel s'intègre à l'emplacement du rond et la légende à droite

Se référer au guide pratique des pictogrammes pour les utiliser correctement

Spécifiques



Issu de viande
Label Rouge



Pêche
responsable



Recette du chef



Origine France



De saison



Local



Œufs Plein Air

Marqueurs culinaires



Dessert de ma mamie



Dessert du potager



Fun Food



Fun Food



Plat végétarien



Soupe du chef



Yaourt du chef



Tutti Frutti

Labels officiels



Agriculture Biologique Europe



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)



Indication Géographique Protégée (IGP)



Bleu Blanc Cœur



Région Ultrapériphérique (RUP)



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Label Rouge



Le Porc Français



Viande Bovine
Française (VBF)



Volaille
Française