

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 18/2024

LUNDI

29/04

ENTREES

Chou coleslaw
Carottes et chou râpé, mayonnaise

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Cordon bleu

Petits Pois

LAITAGES

Chanteneige BIO

DESSERTS

Yaourt nature sucré

MARDI

30/04

ENTREES

Salade de pates

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Veau aux olives
Sauté de veau, olives, oignons

Carottes BIO

LAITAGES

Emmental

DESSERTS

Maestro chocolat

MERCREDI

01/05

ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

FÉRIÉ

LAITAGES

LI

DESSERTS

DI

Menu Végétarien

02/05

ENTREES

Betteraves BIO en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Croque «tout»
fromage Pain de mie, béchamel au fromage + salade

LAITAGES

Petit suisse aux fruits

DESSERTS

Fruit

VENDREDI

03/05

ENTREES

Pâté de campagne

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson pané

Riz BIO

LAITAGES

Brie à couper

DESSERTS

Gaufre

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

* : plat avec viande porcine



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 19/2024



Menu Végétarien
06/05
ENTREES

Macédoine mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Pizza au fromage + salade

LAITAGES
Emmental

DESSERTS
Compote BIO pomme abricot.

MARDI
07/05
ENTREES

Taboulé **BIO**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Poulet rôti
Haricots beurre

LAITAGES
Yaourt nature sucré

DESSERTS
Madeleine

MERCREDI
08/05
ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
FÉRIÉ

LAITAGES

DESSERTS

JEUDI
09/05
ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
FÉRIÉ

LAITAGES

DESSERTS

VENDREDI
10/05
ENTREES

Salade de riz

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Fricassée de poulet en sauce
Chou fleur sauce aurore

LAITAGES
Chanteneige **BIO**

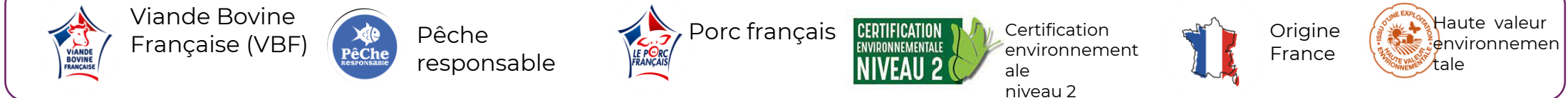
DESSERTS
Flan vanille

Les pommes viennent du Sud Ouest

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

* : plat avec viande porcine

LEGENDE



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.

IF MENU DE LA SEMAINE

Menu **Végétarien** 5 composants - 1 BIO - se 20/2024

LUNDI 13/05	MARDI 14/05	MERCREDI 15/05	JEUDI 16/05	VENDREDI 17/05
<p>ENTREES</p> <p>Chou rouge sucré salé Chou rouge, miel, huile, vinaigre</p> <p>PLATS & ACCOMPAGNEMENTS</p> <p>Emincé de dinde</p> <p>Lentilles</p> <p>LAITAGES</p> <p>Gouda BIO</p> <p>DESSERTS</p> <p>Maestro vanille</p>	<p>ENTREES</p> <p>Œuf dur cocktail Œufs de poules élevées en plein air</p> <p>PLATS & ACCOMPAGNEMENTS</p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Haricots verts BIO pommes de terre</p> <p>LAITAGES</p> <p>Coulommiers à la crème</p> <p>DESSERTS</p> <p>Brownie à découper</p>	<p>ENTREES</p> <p>Salade de maïs</p> <p>PLATS & ACCOMPAGNEMENTS</p> <p>*Poêlée villageoise* Pdt, saucisse francfort, saucisson à l'ail, oignon, légumes, ail, tomate, persil</p> <p>LAITAGES</p> <p>Chanteneige</p> <p>DESSERTS</p> <p>Yaourt BIO nature sucré</p>	<p>ENTREES</p> <p>Carottes râpées BIO</p> <p>PLATS & ACCOMPAGNEMENTS</p> <p>*Pates carbonara* Pates, lardons, crème</p> <p>LAITAGES</p> <p>Edam</p> <p>DESSERTS</p> <p>Compote</p>	<p>ENTREES</p> <p>Salade de riz BIO</p> <p>PLATS & ACCOMPAGNEMENTS</p> <p>Calamars à la romaine</p> <p>Garniture catalane Pdt, oignon, poivron, tomate, courgettes</p> <p>LAITAGES</p> <p>Velouté aux fruits</p> <p>DESSERTS</p> <p>Fruit</p>

STOP au gaspi!
MON ÉCO-RESTO

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
 Haute valeur environnementale

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 20/05 ENTREES
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS FÉRIÉ
LAITAGES
DESSERTS

Menu Végétarien

21/05 ENTREES
Salade de pates BIO
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Rigolo au fromage + salade
LAITAGES Camembert à couper
DESSERTS Mousse chocolat

MERCREDI 22/05 ENTREES
Salade de Surimi
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Haché de bœuf Brocolis BIO
LAITAGES Mimolette
DESSERTS Fruit

JEUDI 23/05 ENTREES
Mortadelle
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Acras de morue Curry chou BIO fleur pommes de terre
LAITAGES Yaourt nature sucré
DESSERTS Moelleux fourré pomme

 VENDREDI 24/05 ENTREES
Nem de poulet
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS *Riz cantonnais* Riz, œuf, jambon blanc, petits pois, carottes, oignon, sauce soja
LAITAGES Emmental
DESSERTS Fruit 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	Haute valeur environnementale
-------------------------------	-------------------	---------------	---	----------------	-------------------------------

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

27/05

ENTREES

Salade de pommes de terre

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Haricots beurre

LAITAGES

Edam **BIO**



DESSERTS

Maestro vanille

MARDI

28/05

ENTREES

Mascarade de crudités **BIO**

Chou, rouge, chou blanc vinaigrette 

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet en sauce

Pommes noisette

LAITAGES

Vache qui rit



DESSERTS

Fruit

MERCREDI

29/05

ENTREES

Betteraves **BIO** en salade 

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de bœuf en sauce

Blé

LAITAGES

Samos



DESSERTS

Flan nappé caramel

JEUDI

30/05 

ENTREES

Taboulé **BIO** 

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

 Poisson meunière

Purée de légumes

LAITAGES

Buche de chèvre à 

DESSERTS

Compote pomme banane


Menu Végétarien

31/05

ENTREES


Tomates en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pates Teddy cheese **BIO**
 (ricotta-mozza) 

Sauce tomat

LAITAGES

Yaourt nature sucré 

DESSERTS

Moelleux chocolat

 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  Haute valeur environnementale

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

03/06

ENTREES

Pâtisserie salée (ss viande)

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Chipolatas

Carottes persillées

LAITAGES

Emmental **BIO**

DESSERTS

Flan chocolat

MARDI

04/06

ENTREES

Chou coleslaw **BIO**
 Chou blanc, carottes, mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de poulet en sauce

Petits pois

LAITAGES

Petit suisse aux fruits

DESSERTS

Fruit

MERCREDI

05/06

ENTREES

Salade de Pates **BIO**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Escalope viennoise

Chou fleur

LAITAGES

Edam

DESSERTS

Yaourt aromatisé

JEUDI

07/06

ENTREES

Salade hawaïenne
 Riz, maïs, tomate, ananas, dés de poulet, vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de poisson

Haricots verts **BIO**

LAITAGES

Yaourt fermier

DESSERTS

Barre bretonne

Menu Végétarien

08/06

ENTREES

Macédoine vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS


Hachis parmentier **VG**
 Purée, égrené végétal, carottes, oignon, bouillon

LAITAGES

Chanteneige

DESSERTS


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  Haute valeur environnementale

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.



LA GRANDE FÊTE DU SPORT

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 24/2024



Menu Végétarien

10/06

ENTREES

Duo de crudités
Carottes et céleri râpés, mayonnaise, curcuma

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Tortellonnis BIO ricotta épinards sauce tomate

LAITAGES

Mimolette

DESSERTS

Mosaïque de fruits

MARDI

11/06

ENTREES

Betteraves **BIO** sauce coca
Betteraves cubes, vinaigrette miel, coca, huile, vinaigre

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson « Fish and chips »

Pommes noisette

LAITAGES

Coulommier s à couper

DESSERTS

Muffin pépites de chocolat

MERCREDI

12/06

ENTREES

Salade de pommes de terre

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Nötkött en boulettes
Boulettes de bœuf, sauce crème, brunoise de légumes

Épinards crème

LAITAGES

Emmental

DESSERTS

Moelleux pomme

JEUDI

13/06

ENTREES

Melon entier à vider et tailler

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

* **Paëlla au poulet***
Riz, poulet, chorizo, moules, petits pois, oignon, curcuma

LAITAGES

Yaourt **BIO** nature sucré

DESSERTS

Fruit

VENDREDI

14/06

ENTREES

Pâté de campagne

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

CURRY WÜRST de francfort
Saucisse de francfort, curry, gingembre, sauce tomate, oignon

Garniture GEMÜSE
Pdt, carottes, chou fleur, bouillon

LAITAGES

Vache qui rit **BIO**

DESSERTS

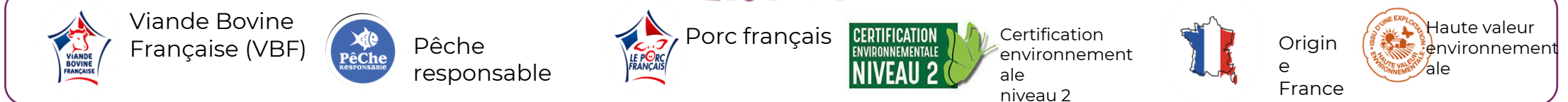
Maestro chocolat

Les pommes viennent du Sud Ouest

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

* : plat avec viande porcine

LEGENDE



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.

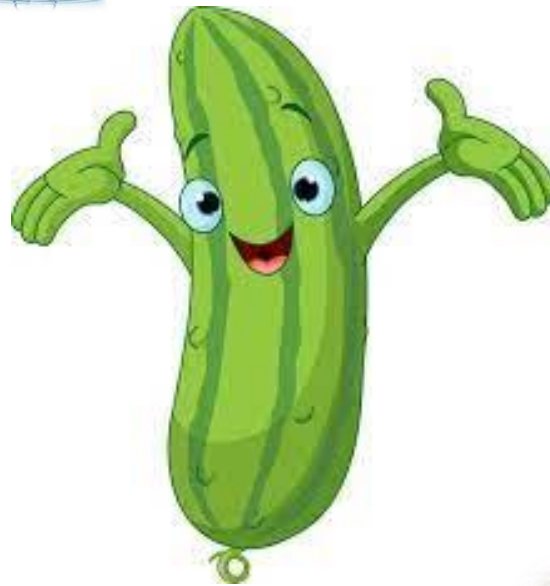
Le concombre



Les concombres contiennent beaucoup d'eau; 96%.



Ils contiennent aussi des vitamines C et K ainsi que du potassium et du manganèse qui contribuent au bon fonctionnement du corps.



concombre vert, blanc, lemon, ...



salade de concombre à la crème



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 25/2024

LUNDI 17/06

ENTREES

Salade triolo
chou rouge, chou blanc, cèleri, vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Lentilles

LAITAGES

Edam

DESSERTS

Compote **BIO**

Menu Végétarien 18/06

ENTREES

Taboulé **BIO**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Escalope panée végétarienne

Haricots plats provençale

LAITAGES

Chanteneige

DESSERTS

Yaourt nature sucré

MERCREDI 19/06

ENTREES

Betteraves **BIO** en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Fricassée de volaille en sauce

Poêlée de légumes

LAITAGES

Vache qui rit

DESSERTS

Fruit

JEUDI 20/06

ENTREES

Salade corail
Pdt, surimi râpé, mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc

Carottes **BIO**

LAITAGES

Gouda

DESSERTS

Tarte aux pommes

VENDREDI 21/06

ENTREES

Concombre **BIO** à la grecque
Lamelle de concombre, fromage blanc, vinaigre, herbes frai'

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Blanquette de poisson

Semoule

LAITAGES

Petit suisse aux fruits

DESSERTS

Fruit

Les pommes viennent du Sud Ouest Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

LEGENDE

* : plat avec viande porcine

Viande Bovine Française (VBF)
 Pêche responsable
 Porc français
 Certification environnementale niveau 2
 Origine France
 Haute valeur environnementale

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 26/2024

LUNDI

24/06

ENTREES

Salade de maïs



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de dinde au jus

Petits pois

LAITAGES

Gouda BIO



DESSERTS

Yaourt nature sucré



Menu Végétarien

25/06

ENTREES

Salade de blé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de soja sauce tomate

Jardinière de légumes

LAITAGES

Brie à coupe



DESSERTS

Compote BIO



MERCREDI

26/06

ENTREES

Concombre en salade

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc

Pommes vapeur

LAITAGES

Chanteneige



DESSERTS

Yaourt BIO nature sucré



JEUDI

27/06

ENTREES

Tomate BIO en salade



PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Aiguillettes de saumon meunière



Riz

LAITAGES

Fruit

DESSERTS

Mousse chocolat

VENDREDI

28/06

ENTREES

Mortadelle

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de volaille

Haricots verts BIO

LAITAGES



Petit suisse aux fruits



DESSERTS

Moelleux citron



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



Haute valeur environnementale

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se
27/2024



LUNDI

01/07

ENTREES

Chou coleslaw
Chou et carottes rapées,
mayonnaise, crème

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poulet rôti

Poêlée de légumes

LAITAGES

Edam **BIO**



DESSERTS

Flan chocolat



MARDI

02/07

ENTREES

Salade de pommes
de terre



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de poisson



Courgettes

LAITAGES

Fromage au chèvre
frais

DESSERTS

Yaourt **BIO**
nature
sucré



MERCREDI

03/07

ENTREES

Carottes **BIO** râpées



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Saucisse francfort de
volaille

Purée

LAITAGES

Petit louis



DESSERTS

Yaourt aromatisé



Menu Végétarien

04/07

ENTREES

Concombre **BIO** en
vinaigrette



PRODUIT
DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pates bolognaises
végétariennes

Coquillettes, égrené végétal, sauce
tomate, oignon

LAITAGES

Petit suisse aux fruits



DESSERTS

Fruit

05/07

ENTREES

Tomate **BIO**
entière



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Jambon blanc

Chips

LAITAGES

Emmental
Bonnes
Vacances
d'été

Emmental



DESSERTS

Moelleux
fourré pomme



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



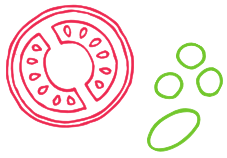
Certification
environnementale
niveau 2



Origine
France



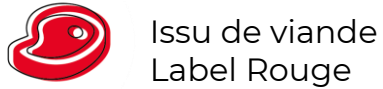
Haute valeur
environnementale



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