

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants 1 BIO - se 28/2024

LUNDI 08/07

ENTREES

Concombres à la menthe

 **PRODUIT DE SAISON**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Chipolatas

Lentilles

LAITAGES

Chanteneige



DESSERTS

Yaourt Aromatisé



MARDI 09/07

ENTREES

Salade de pommes de Terre

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

 Veau aux olives
 Sauté de veau, olives, oignons

Carottes **BIO**



LAITAGE

 Brie à Tailler

DESSERTS

Maestro chocolat

MERCREDI 10/07

ENTREES

Tomate au sel

PRODUIT DE SAISON 

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Rôti de porc



Pommes vapeur

LAITAGES

Gouda



DESSERTS

Crème dessert Vanille

Menu Végétarien 11/07

ENTREES

Melon entier à vider et tailler



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Croque tout fromage + salade



LAITAGES

 Petit Suisse aux fruits

DESSERTS

Fruit

VENDREDI 12/07

ENTREES

Duo de Haricots

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de Poisson

 Pates




LAITAGES

 Coulommiers à Tailler






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

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.

* : plat avec viande porcine

Menu Végétarien

15/07

ENTREES

Macédoine vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pizza au fromage + salade

LAITAGES

Emmental

DESSERTS

Compote pomme abricots

MARDI

16/07

ENTREES

Rosette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poulet rôti

Haricots beurre

LAITAGES

Fromage

DESSERTS

Yaourt nature sucré

MERCREDI

17/07

ENTREES

Concombres à la crème

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Saucisse Knackis volaille

Purée

LAITAGES

Petit louis

DESSERTS

Fruit

JEUDI

18/07

ENTREES

Cèleri rémoulade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Cheesburger + ketchup

Pommes noisettes

LAITAGES

Yaourt Aromatisé

DESSERTS

Muffin's

VENDREDI

19/07

ENTREES

Carottes râpées

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Salade de pâtes au thon

LAITAGES

Tartare

DESSERTS

Flan Vanille

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.

La nectarine



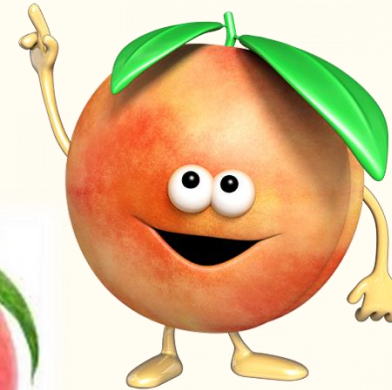
La nectarine est un fruit gorgé d'**Eau**, il est donc très bon pour se réhydrater, durant la saison chaude de l'**Été**.



La nectarine contient des **sucres**, des **vitamines** et des **minéraux** pour donner de l'énergie.



Elle apporte aussi des **fibres** pour une bonne digestion.



LE MENU DE LA SEMAINE

Menu Végétarien

5 composants 1 BIO - se 30/2024

LUNDI 22/07 ENTREES

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



PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Emincé de dinde

Flageolets

LAITAGES

Gouda



DESSERTS

Maestro Vanille

MARDI 23/07 ENTREES

Œuf dur cocktail
 Œufs de poules élevées en plein air



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boulettes de soja sauce tomates
 Haricots verts
 pommes de terre



LAITAGES

Coulommiers à Tailler



DESSERTS

Brownie a découper



MERCREDI 24/07 ENTREES

Salade de Surimi mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poêlée villageoise
 Pdt, saucisse francfort, saucisson à l'ail, oignon, légumes, ail, tomate, persil

LAITAGES

Edam

DESSERTS

Yaourt nature sucré



JEUDI 25/07 ENTREES

Melon entier à vider et tailler



CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pates carbonara
 Pates, lardons, crème

LAITAGES

Brie à couper



DESSERTS

Compote de Fruits



VENDREDI 26/07 ENTREES

Salade de riz



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Calamars a la romaine

Garniture catalane
 Pdt, oignon, poivron, tomate, courgettes

LAITAGES

Velouté Fruits

DESSERTS

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



Haute valeur environnementale

LUNDI

29/07

ENTREES

Chou coleslaw

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poulet Rôti

Pommes Noisettes

LAITAGES

Petit Louis

DESSERTS

Mousse Chocolat

Menu Végétarien

30/07

ENTREES

Betteraves en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Rigolo au fromage
+ salade

LAITAGES

Camembert à couper

DESSERTS

Yaourt aromatisé

MERCREDI

31/07

ENTREES

Concombres en Salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc en sauce
Pommes vapeur

LAITAGES

Mimolette

DESSERTS

Fruit

JEUDI

01/08

ENTREES

Mortadelle

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Acras de morue
Curry Chou fleur

LAITAGES

Yaourt nature sucré

DESSERTS

Moelleux fourré

VENDREDI

02/08

ENTREES

Nem de poulet

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Riz cantonnais
Riz, œuf, jambon blanc, petits pois, carottes, oignon, sauce soja

LAITAGES

Emmental

DESSERTS

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
 Haute valeur environnementale

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.

LUNDI

05/08

ENTREES

Salade de pommes de terre




PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Cordon Bleu
 Haricots beurre



LAITAGES

Samos



DESSERTS

Maestro Chocolat

MARDI

06/08

ENTREES

Mascarade de crudités
 Chou, rouge, chou blanc, carottes, vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet en sauce
 Pommes noisette

LAITAGES

Petit suisse Sucré



DESSERTS

Fruit



MERCREDI

07/08

ENTREES

Betteraves en salade




PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de bœuf en sauce



Blé

LAITAGES

Gouda



DESSERTS

Flan nappé caramel

JEUDI

08/08



ENTREES

Taboulé



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

 Poisson meunière

Purée de légumes

LAITAGES

Buche de chèvre à



DESSERTS

Compote Pomme Banane

Menu Végétarien

09/08

ENTREES

Tomates en salade





PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pates Teddy cheese
 (ricotta-mozza)



Sauce tomate

LAITAGES

Yaourt Aromatisé




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.

LUNDI

12/08

ENTREES

Pâtisserie salée (ss viande)

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Chipolatas

Carottes persillées

LAITAGES

Emmental

DESSERTS

Flan Chocolat

MARDI

13/08

ENTREES

Chou coleslaw
Chou blanc, carottes, mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de poulet en sauce

Petits pois

LAITAGES

Petit Suisse aux Fruits

DESSERTS

Fruit

MERCREDI

14/08

ENTREES

Tomates entière

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc

Purée

LAITAGES

Edam

DESSERTS

Yaourt aromatisé

JEUDI

15/08

ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

Menu Végétarien

16/08

ENTREES

Macédoine vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

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

LAITAGES

Yaourt Nature Sucré

DESSERTS

Compote

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.

LUNDI 19/08

ENTREES

Duo de crudités
Carottes et cèleri râpés, mayonnaise, curcuma

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de Porc aux olives

Poêlée de légumes

LAITAGES

Mimolette

DESSERTS

Mosaïque de fruits

MARDI 20/08

ENTREES

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

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson « Fish and chips »

Pommes noisette

LAITAGES

Coulommiers à Tailler

DESSERTS

Muffin pépites de chocolat

MERCREDI 21/08

ENTREES

Salade de pommes de terre

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boulettes de bœuf
Boulettes de bœuf, sauce crème, brunoise de légumes

Épinards crème

LAITAGES

Emmental

DESSERTS

Maestro vanille

JEUDI Menu Végétarien

ENTREES

Melon entier à vider et tailler

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Salade de riz

Plat Complet

LAITAGES

Yaourt Nature Sucré

DESSERTS

Fruit

VENDREDI 23/08

ENTREES

Pâté de Campagne

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Tortelonnis Ricotta épinards

LAITAGES

Vache qui rit

DESSERTS

Velouté fruits

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.

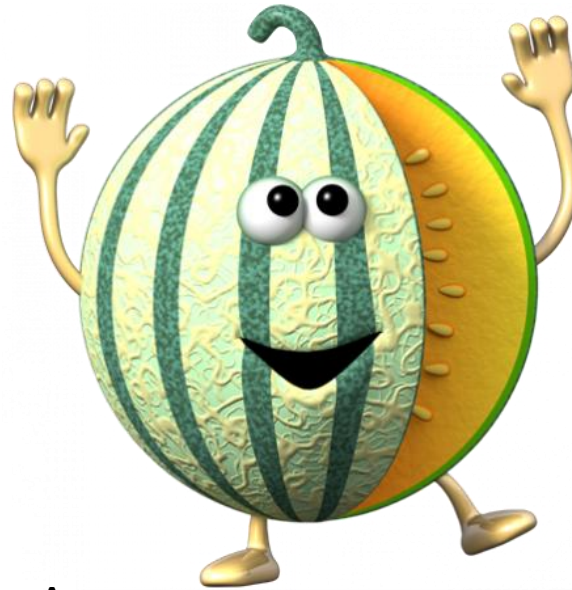
Avec l'été voici les Melons



Nous sommes très riches en **Eau**: 85%; et donc contribuons à une bonne hydratation en période chaude.



Nous apportons aussi de la vitamine A et C, qui protègent nos cellules. La vitamine B6 est aussi présente ainsi que certains minéraux comme le potassium et tout ceci pour être en pleine forme.



LUNDI

26/08

ENTREES

Salade Triolo
 chou rouge, chou blanc, cèleri, vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de veau Marengo

 Lentilles

LAITAGES

Edam


DESSERTS

Compote


Menu Végétarien

27/08

ENTREES

Taboulé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Escalope panée végétarienne

Haricots plats provençale
LAITAGES

Chanteneige
 

DESSERTS

Yaourt nature sucré


MERCREDI

28/08

ENTREES

Tomate Croc Sel
 

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Fricassée de volaille en sauce

Riz


LAITAGES

Vache qui rit


DESSERTS

Fruit

JEUDI

29/08

ENTREES

Salade corail
 Pdt, surimi râpé, mayonnaise


PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc


Carottes
  

LAITAGES

Gouda


DESSERTS

Tarte aux pommes


VENDREDI

30/08 

ENTREES

Concombre à la grecque
 Lamelle de concombre, fromage blanc, vinaigre, herbes fraîches
PRODUIT DE SAISON 

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Blanquette de poisson


Semoule


LAITAGES







Petit suisse aux fruits

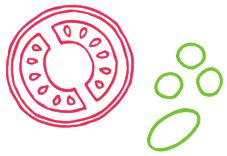

DESSERTS

Fruit


 Les pommes viennent du Sud Ouest *Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement* * : plat avec viande porcine

LEGENDE

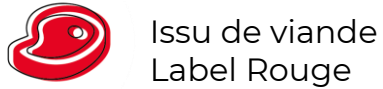
 Viande Bovine Française (VBF)
  Pêche responsable
  Porc français
  Certification environnementale niveau 2
  Origine France
  Haute valeur environnementale



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