

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants 1 BIO - se 45/2024

Menu Végétarien

04/11

ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Raviolis aux Légumes

Plat Complet

LAITAGES

Edam

DESSERTS

Fruit de saison

MARDI

05/11

ENTREES

Rosette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet rôti

Haricots beurre à la tomate

LAITAGE

Fromage

DESSERTS

Yaourt nature sucré

MERCREDI

06/11

ENTREES

Concombres à la crème

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Saucisse Knackis volaille

Purée

LAITAGES

Camembert à portionner

DESSERTS

Fruit

JEUDI

07/11

ENTREES

Cèleri rémoulade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Croissant jambon

Pommes noisettes

LAITAGES

Yaourt Aromatisé

DESSERTS

Mosaïque de fruits

VENDREDI

08/11

ENTREES

Carottes râpées au cumin

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de poisson

Riz à la tomate

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.

LE MENU DE LA SEMAINE







5 composants 1 BIO - se 46 / 2024

Menu Végétarien

LUNDI 11/11	MARDI 12/11	MERCREDI 13/11	JEUDI 14/11	VENDREDI 15/11
ENTREES	ENTREES	ENTREES	ENTREES	ENTREES
	Pizza fromage	Salade de Maïs	Salade verte au fromage 	Macédoine Mayonnaise
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
	Boulettes de soja sauce tomates Haricots verts pommes de terre 	*Poêlée villageoise* Pdt, saucisse francfort, saucisson à l'ail, oignon, légumes, ail, tomate, persil	*Sauté de Bœuf Hongrois Joquillettes  	Calamars a la romaine  Garniture catalane Pdt, oignon, poivron, tomate, courgettes
LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES
	Coulommiers à Tailler 	Edam	Brie à couper 	Velouté Fruits
DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS
	Brownie 	Yaourt nature  	Compote de Fruits 	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

18/11

ENTREES

Salade Strasbourgeoise (volaille)

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Emincé de dinde
Crème champignons

Flageolets

LAITAGES

Petit Louis

DESSERTS

Mousse Chocolat

Menu Végétarien

19/11

ENTREES

Betteraves en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roulés au fromage + salade

LAITAGES

Camembert à couper

DESSERTS

Gâteau basque

MERCREDI

20/11

ENTREES

Concombres en Salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Saucisse de Toulouse
Pommes vapeur

LAITAGES

Mimolette

DESSERTS

Fruit

JEUDI

21/11

ENTREES

*Mortadelle *

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Acras de morue
Curry Chou fleur

LAITAGES

Yaourt nature

DESSERTS

Moelleux fourré

VENDREDI

22/11

ENTREES

Nem de poulet

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Riz cantonnais
Riz, œuf, jambon blanc, pois, carottes, non, sauce

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



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants 1 BIO - se 48/2024



LUNDI

25/11

ENTREES

Salade de pommes de terre

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Cordon Bleu
Ratatouille

LAITAGES

Samos

DESSERTS

Maestro Chocolat

MARDI

26/11

ENTREES

Euf dur cocktail

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet en sauce
Pommes noisette

LAITAGES

Petit suisse Sucré

DESSERTS

Fruit

MERCREDI

27/11

ENTREES

Betteraves en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de bœuf en sauce
Blé

LAITAGES

Gouda

DESSERTS

Flan nappé caramel

JEUDI

28/11

ENTREES

Taboulé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson meunière
Purée de légumes

LAITAGES

Buche de chèvre à

DESSERTS

Compote Pomme Banane

Menu Végétarien

29/11

ENTREES

Salade d'Avocat

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pates Teddy cheese (ricotta-mozza)
Sauce tomate

LAITAGES

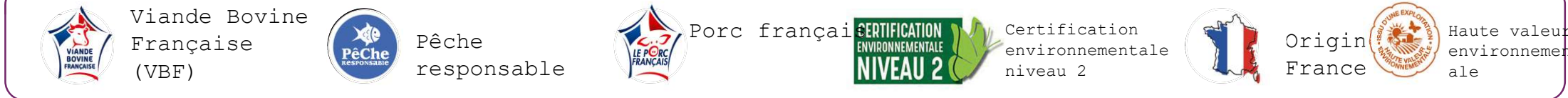
Yaourt Aromatisé

DESSERTS

Eclair 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.

LUNDI

02/12

ENTREES

Salade de Maïs et feta
 Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Chipolatas

Carottes persillées

LAITAGES

Emmental

DESSERTS

Flan Chocolat

MARDI

03/12

ENTREES

Chou coleslaw
 Chou blanc, carottes, mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de poulet en sauce

Petit pois

LAITAGES

Petit Suisse aux Fruits

DESSERTS

Fruit

MERCREDI

04/12

ENTREES

Carottes râpées BIO

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc

Purée

LAITAGES

Edam

DESSERTS

Yaourt aromatisé

JEUDI

05/12

ENTREES

Macédoine mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Raviolis

Plat complet

LAITAGES

Gouda

DESSERTS

Velouté Fruix

Menu Végétarien

06/12

ENTREES

Potage

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

09/12

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

10/12

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

11/12

ENTREES

Salade Piémontaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Cordon bleu

Épinards crème

LAITAGES

Emmental

DESSERTS

Maestro vanille

JEUDI

12/12

ENTREES

Pâté de Campagne

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Escalope Viennoise

Riz à la Tomate

LAITAGES

Yaourt Nature Sucré

DESSERTS

Fruit

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Concombres en salade

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.



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants 1 BIO - se 51/2024



LUNDI

16/12

ENTREES

Salade Triolo
chou rouge, chou blanc,
cèleri, vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de veau
Marengo

Lentilles

LAITAGES

Edam

DESSERTS

Compote

Menu Végétarien

17/12

ENTREES

Taboulé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Escalope panée
végétarienne
Haricots plats
provençale

LAITAGES

Kiri

DESSERTS

Yaourt nature
sucré

MERCREDI

18/12

ENTREES

Saucisson ail



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Fricassée de
volaille en sauce

Riz

LAITAGES

Vache qui rit

DESSERTS

Fruit

JEUDI

MENU DE NOEL



VENDREDI

20/12

ENTREES

Potage

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

it

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