

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants -1 BIO - se 02/2025



LUNDI

06/01

ENTREES



Duo de crudités **BIO**

Carottes et cèleri râpé,
mayonnaise



PRODUIT DE SAISON



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc au jus



Petits pois

LAITAGES

Chanteneige



DESSERTS

Kiwi

Label Rouge



Menu Végétarien

07/01

ENTREES

Salade de pâtes **BIO**



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Croque « tout » fromage

Salade verte

PRODUIT DE SAISON

LAITAGES

Brie à Tailler



DESSERTS

Maestro chocolat

MERCREDI

08/01

ENTREES

Betteraves **BIO** vinaigrette



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Escalope viennoise

Purée

LAITAGES

Gouda



DESSERTS

Crème dessert Vanille



JEUDI

09/01

ENTREES

Pâté de campagne



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Veau marenco

Sauté de veau, carottes, champignons,
tomate, oignon



Carottes **BIO**

LAITAGES

PRODUIT DE SAISON

Petit Suisse aux fruits



DESSERTS

Fruit



VENDREDI

10/01

ENTREES

Potage



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Blanquette de poisson



Riz **BIO**

LAITAGES

Petit moulé



DESSERTS



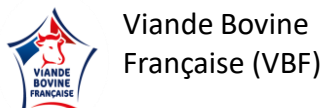
GALETTE DES ROIS

Les pommes viennent du Sud Ouest

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

* : plat avec viande porcine

LEGENDE



Pêche responsable



Porc français



Certification environnementale niveau 2



Origine France



Agriculture Biologique Europe

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 03/2025

LUNDI

13/01

ENTREES

Chou rouge **BIO** aigre doux
Chou rouge, miel, cornichon, aneth

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Haché de bœuf au jus

Lentilles maison

LAITAGES

Edam

DESSERTS

Fruit de saison

MARDI

14/01

ENTREES

Rosette

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poulet rôti

Haricots beurre **BIO** a la tomate

LAITAGES

Yaourt nature sucré

DESSERTS

Madeleine

MERCREDI

15/01

ENTREES

Salade fantaisie
Carottes, pomme, raisins secs, vinaigrette

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Émincé de volaille en sauce

Semoule **BIO**

LAITAGES

Camembert à portionner

DESSERTS

Fruit

JEUDI

16/01

ENTREES

Salade de blé **BIO**

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de poisson

Purée de légumes

LAITAGES

Yaourt Aromatisé

DESSERTS

Mosaïque de fruits

Menu Végétarien

17/01

ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Raviolis de légumes **BIO**

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
 Agriculture Biologique Europe

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 04 / 2025

LUNDI

20/01

ENTREES

 **Chou coleslaw BIO**
Carotte et chou râpé, mayonnaise

 **PRODUIT DE SAISON**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet en sauce

Flageolets

LAITAGES

Carré de l'est à Tailler



DESSERTS

Maestro vanille

Menu Végétarien

21/01

ENTREES

Pizza fromage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS


Steak végétal

Haricots verts **BIO** pommes de terre

 **CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2**

LAITAGES

Velouté aux fruits



DESSERTS

Brownie à découper 

MERCREDI

22/01

ENTREES

 Salade de Maïs

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

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

LAITAGES

Edam

DESSERTS

Yaourt nature sucré **BIO**




JEUDI

23/01

ENTREES

Salade verte au fromage

 **PRODUIT DE SAISON**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pates **BIO** bolognaise



LAITAGES

Brie à couper



DESSERTS

Fruit

VENDREDI

24/01 

ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

 **Calamars a la romaine**

Garniture catalane
Pdt, oignon, poivron, tomate, courgettes


LAITAGES

Petit suisse **BIO** aux fruits



DESSERTS







Compote de 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  Agriculture Biologique Europe

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

LUNDI

27/01

ENTREES

Œuf dur mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Emincé de dinde
Crème champignons

Carottes **BIO** persillées

LAITAGES

Petit Louis

DESSERTS

Mousse Chocolat

Menu Végétarien

28/01

ENTREES

Betteraves **BIO** en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de soja sauce tomate

Pommes noisette

LAITAGES

Camembert à couper

DESSERTS

Compote de fruits

MERCREDI

29/01

ENTREES

Carottes râpées

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Jambon blanc

Coquillettes **BIO**

LAITAGES

Petit moulé

DESSERTS

Fruit

JEUDI

30/01

Festival des lanternes

Nem de poulet*

Porc au caramel

Riz jaune **BIO**

Beignet d ananas
Petit suisse

VENDREDI

31/01

ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson pané

Ratatouille

LAITAGES

Yaourt nature sucré

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
 Agriculture Biologique Europe

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 06/2025

LUNDI

03/02
ENTREES

Taboulé
A la semoule **BIO**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Chipolatas
Petits pois

LAITAGES
Buche chèvre a couper

DESSERTS
Fruit

MARDI

04/02
ENTREES

Rosette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Poulet rôti
Farandole de légumes

LAITAGES
Gouda **BIO**

DESSERTS
Maestro vanille

MERCREDI

05/02
ENTREES

Salade verte et croutons

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Boules de bœuf en sauce
Blé **BIO** au beurre

LAITAGES
Samos

DESSERTS
Flan nappé caramel

JEUDI

06/02
ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Fish and chips
Frites au four

LAITAGES
Petit Louis

DESSERTS
Compote Pomme
Banane **BIO**

Menu Végétarien

07/02
ENTREES

Cèleri rémoulade **BIO**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Lasagnes épinards chèvre

LAITAGES
Yaourt Aromatisé

DESSERTS
Crêpe et pate a tartiner choco noisette

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.

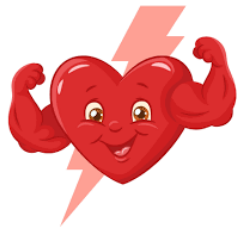
LA FAMILLE DES BETTERAVES

Les betteraves sont riches en **antioxydants** ce qui permet de protéger notre corps contre les maladies.

Ses **vitamines** qui lui donnent sa couleur sont très bonnes pour la santé de nos yeux.



Elle contient aussi beaucoup de **minéraux** qui protègent notre cœur et notre système cardiovasculaire.




LUNDI

10/02

ENTREES

Salade de Maïs et feta

 Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de poulet en sauce


Pommes noisette

LAITAGES

Emmental **BIO**

DESSERTS

 Flan Chocolat

MARDI

11/02

ENTREES

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

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roulés au fromage

Salade verte

LAITAGES 

Petit Suisse aux Fruits



DESSERTS

Fruit 

MERCREDI

12/02

ENTREES

Carottes râpées **BIO**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Purée


LAITAGES

Edam



DESSERTS

Yaourt aromatisé



JEUDI

13/02

ENTREES

Potage



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Accras de morue

Curry de chou fleur

LAITAGES 

Gouda



DESSERTS

Yaourt les 2 vaches

Menu Végétarien

14/02

ENTREES

Betteraves **BIO** en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Tartiflette




LAITAGES

Compote

DESSERTS







Gâteau maison

 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.

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 08/2025

LUNDI

17/02

ENTREES

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

 **PRODUIT DE SAISON**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Auté de Porc aux olives*


Lentilles maison

LAITAGES

Coulommiers à couper


DESSERTS

Mosaïque de fruits

Menu Végétarien

18/02


ENTREES

Pâtisserie salée (ss viande)

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS


Steak végétal

Haricots beurre **BIO**

LAITAGES 

Mimolette

DESSERTS


 Muffin pépites de chocolat

MERCREDI

19/02

ENTREES


Salade Piémontaise




PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Cordon bleu

Épinards crème

LAITAGES 

Emmental **BIO**



DESSERTS

Maestro vanille

JEUDI

20/02



ENTREES

Potage


PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Escalope Viennoise


Brocolis **BIO** à la béchamel

 **LAITAGES** 

Velouté fruits



DESSERTS

Fruit 

VENDREDI

21/02 

ENTREES

Roulade dinde

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

 Brandade parmentière


LAITAGES

Vache qui rit



DESSERTS







Yaourt nature sucré **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.

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 09/2025

LUNDI

24/02
ENTREES

Salade Triolo **BIO**
 chou rouge, chou blanc, céleri, vinaigrette

 **PRODUIT DE SAISON**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
 Sauté de veau Marengo

Petits pois

LAITAGES  **CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2**

Edam

DESSERTS
 Compote




Menu Végétarien

25/02
ENTREES

Taboulé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
 Escalope panée végétarienne

Carottes **BIO** persillées

PRODUIT DE SAISON **LAITAGES** 

Samos

DESSERTS
 Yaourt nature sucré



MERCREDI

26/02
ENTREES

Saucisson à l'ail

 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**
 Fricassée de volaille en sauce

Riz **BIO** 

LAITAGES

Vache qui rit

DESSERTS
 Fruit

JEUDI

27/02
ENTREES

Salade **Corail**
 Pdt, surimi râpé, mayonnaise

 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**
 Filet de poulet en sauce

Purée de légumes **BIO**

LAITAGES 

Gouda

DESSERTS
 Moelleux aux pommes




VENDREDI

28/02 
ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
 **Blanquette de poisson**


Semoule **BIO**

LAITAGES 

Petit suisse aux fruits

DESSERTS
 Fruit







 **CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2**

 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.

LUNDI

03/03

ENTREES

Salade de maïs

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de dinde au jus

Pommes noisette

LAITAGES

Gouda

DESSERTS

Yaourt nature sucré BIO

Menu Végétarien

04/03

ENTREES

Salade de pates BIO

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de blé

Jardinière de légumes

LAITAGES

Brie a couper

DESSERTS

Compote

MERCREDI

05/03

ENTREES

Taboulé

A la semoule BIO

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc

Ratatouille

LAITAGES

Chanteneige

DESSERTS

Yaourt aromatisé

JEUDI

06/03

ENTREES

Carottes râpées BIO

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Coquillettes au saumon

Coquillettes, cube de saumon et saumon fumé, crème, aromates

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

Mousse au chocolat

VENDREDI

07/03

ENTREES

Mortadelle

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de bœuf en sauce

Haricots verts BIO pommes de terre

LAITAGES

Petit suisse aux fruits

DESSERTS

Tarte aux pommes

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.



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