

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 marengo

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



Viande Bovine Française (VBF)



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.

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

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

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

03/02

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

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.

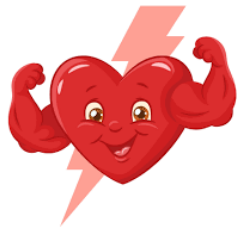
LA FAMILLE DES BETTERAVES

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.

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 

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









 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

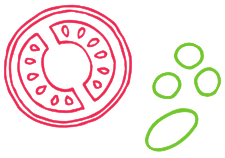
Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

* : 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.



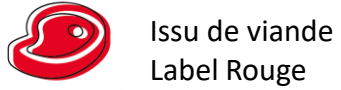
LEGENDE – Encadré violet en bas de la trame menu

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

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 11/2025



LUNDI 10/03

ENTREES

Surimi mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

*Roti de porc au jus

Carottes BIO

LAITAGES

Chanteneige

DESSERTS

Kiwi Label Rouge

Menu Végétarien 11/03

ENTREES

Salade de pâtes BIO

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Croque « tout » « fromage

Salade verte

LAITAGES

Brie à Tailler

DESSERTS

Maestro chocolat

MERCREDI 12/03

ENTREES

Betteraves BIO vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Escalope viennoise

Purée

LAITAGES

Gouda

DESSERTS

Crème dessert Vanille

Salade Avocado BIO

Avocat, concombre BIO, maïs, poivron

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poulet Copacabana

Sauté de poulet, ananas, coco, curcuma, sucre, citron, crème fraîche, oignon

LAITAGES

Hommes de terre aux herbes

DESSERTS

Petit Suisse aux fruits

Donut chocolat

VENDREDI 14/03

ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Blanquette de poisson

Brocolis BIO béchamel

LAITAGES

Petit moulé

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
 Agriculture Biologique Europe

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

LUNDI 17/03

ENTREES

Salade du nord **BIO**
Chou rouge, betterave, sucre, huile, vinaigre, épices

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

VIANDE BOVINE FRANÇAISE Goulash de bœuf
Sauté de bœuf, oignon, sauce tomate, paprika

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2 Petits pois **LAITAGES**

Edam

DESSERTS

Fruit de saison (CE2)

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

MARDI 18/03

ENTREES

Rosette **LE PORC FRANÇAIS**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poulet rôti

Haricots beurre **BIO** a la tomate **LAITAGES**

Yaourt nature sucré

DESSERTS

Madeleine

MERCREDI 19/03

ENTREES

LE PORC FRANÇAIS Salade fantaisie
Carottes, pomme, raisins secs, vinaigre

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Émincé de volaille en sauce

Semoule **BIO** **LAITAGES**

Camembert à portionner

DESSERTS

Fruit

JEUDI 20/03

ENTREES

Salade de blé **BIO**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

PÊCHE RESPONSABLE Nuggets de poisson

Purée de légumes

LAITAGES

Yaourt Aromatisé

DESSERTS

Mosaïque de fruits

Menu Végétarien 21/03

ENTREES

Cèleri rémoulade **BIO**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Dalh de lentilles corail et riz
Lentilles corail, lait de coco, épinards, potiron, riz, curry, tomate

LAITAGES

Tartare

DESSERTS

Flan Vanille

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

LEGENDE

VIANDE BOVINE FRANÇAISE Viande Bovine Française (VBF) **PÊCHE RESPONSABLE** Pêche responsable **LE PORC FRANÇAIS** Porc français **CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2** Certification environnementale niveau 2 **ORIGINE FRANCE** Origine France **AGRICULTURE BIOLOGIQUE EUROPE** Agriculture Biologique Europe

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

* : plat avec viande porcine



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 13 / 2025



Menu Végétarien

VENDREDI

LUNDI

24/03

ENTREES

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

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet en sauce

Lentilles

LAITAGES

Carré de l'est à Tailler

DESSERTS

Maestro vanille

MARDI

25/03

ENTREES

Pizza fromage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc en sauce

Haricots verts pommes de terre

LAITAGES

Velouté aux fruits

DESSERTS

Brownie à découper

MERCREDI

26/03

ENTREES

Salade de Maïs

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

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

LAITAGES

Edam

DESSERTS

Vaourt nature sucré **BIO**

JEUDI

27/03

ENTREES

Taboulé
A la semoule **BIO**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson pané

Ratatouille

LAITAGES

Brie à couper

DESSERTS

Fruit

28/03

ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Hachis parmentier végétarien
Purée, émincé végétal, épices

LAITAGES

Yaourt les deux

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

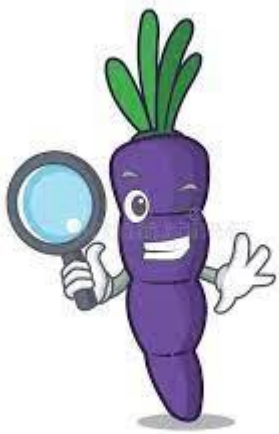
Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.



NOTRE AMIE: LA CAROTTE

- Je suis Riche en fibres et en eau !
Les fibres aident à digérer et à réguler le transit.

- Je contient aussi une vitamine très importante pour tes yeux: 😊
La Vitamine A, qui est aussi Un antioxydant qui protège tes cellules.



Je mets de la couleur dans tes plats.



Je contient aussi des minéraux comme le potassium, le manganèse, le calcium, le phosphore et le cuivre.

Le potassium est bon pour ton Cœur.



Le calcium est bon pour tes Os.





LUNDI

31/03

ENTREES

Œuf dur mayonnaise




PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Emincé de volaille
Crème champignon



Carottes BIO persillées



PRODUIT DE SAISON

DESSERTS

Petit Louis



Mousse Chocolat




Menu Végétarien

01/04

ENTREES

Betteraves BIO en salade



PRODUIT DE SAISON


PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de soja sauce tomate

Pommes noisette

LAITAGES

Camembert à couper



DESSERTS

Compote de fruits

MERCREDI

02/04

ENTREES

Carottes râpées

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc



Riz BIO



LAITAGES

Petit moulé



DESSERTS

Fruit

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

JEUDI

03/04

ENTREES

Salade de chou colorée

Chou blanc râpé, brunoise de légumes, pomme cube, sucre citron

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Jambon blanc (A servir froid)

Coquillettes BIO



LAITAGES

Petit suisse aux fruits



DESSERTS

Fruit

VENDREDI

04/04

ENTREES

Pâté de campagne



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Calamars romaine



Chou fleur BIO pommes de terre




LAITAGES

Yaourt nature sucré



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 15/2025



Menu Végétarien

07/04
ENTREES

Salade de riz **BIO**



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Steak végétal



Petits pois



LAITAGES

Buche chèvre a
cambert



DESSERTS

Fruit



MARDI

08/04
ENTREES

Rosette



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poulet rôti

Farandole de légumes

LAITAGES

Gouda **BIO**



DESSERTS

Maestro vanille

MERCREDI

09/04
ENTREES

Salade verte et
croustons



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Haché de poulet en
sauce

Blé **BIO** au be
LAITAGES



Samos



DESSERTS

Flan nappé caramel



JEUDI

10/04
ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Fish and chips



Frites au four

LAITAGES

Petit Louis



DESSERTS

Compote **BIO** Pomme
Banane



11/04
ENTREES

Tarte aux
légumes



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules d agneau en
navarin

Boules d agneau, petits légumes
printaniers

LAITAGES

Yaourt sucré



DESSERTS

Chou au chocolat

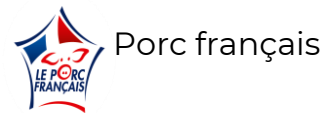


Les pommes viennent du Sud Ouest

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.



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 18/2025



LUNDI 28/04

ENTREES

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

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de boeuf Marengo

Petits pois **CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2**

LAITAGES

Edam

DESSERTS

Compote

MARDI 29/04

ENTREES

Salade de pâtes

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau en sauce

Carottes **BIO** persil

PRODUIT DE SAISON

LAITAGES

Samos

DESSERTS

Yaourt nature sucré

MERCREDI 30/04

ENTREES

Saucisson à l'ail

LE PORC FRANÇAIS

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Fricassée de volaille en sauce

Riz **BIO**

LAITAGES

Vache qui rit

DESSERTS

Fruit

JEUDI 01/05

ENTREES

Férialé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Férialé

LAITAGES

Férialé

DESSERTS

Férialé

Menu Végétarien 02/05

ENTREES

Concombres **BIO** en salade

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Lasagnes épinards chèvre

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



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