

LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 10/2024

LUNDI

04/03

ENTREES

H1

Chou coleslaw
Carottes et chou râpé, mayonnaise



PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Veau marengo
Sauté de veau, carottes, oignons, champignons, sauce tomate

L1

Flageolets

LAITAGES

Chanteneige

DESSERTS

D1

Menu Végétarien

05/03

ENTREES

H3

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3

Pizza au fromage

+ salade


L3

LAITAGES

DESSERTS

D1

Compote



MERCREDI

06/03

ENTREES

H1

Macédoine mayonnaise



CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Sauté de porc en sauce

Semoule

L1

LAITAGES

Gouda

DESSERTS

D2


JEUDI

07/03

ENTREES

H1


Betteraves en salade



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3

Poisson pané



Purée

L1

LAITAGES

DESSERTS

D1

Fruit

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

VENDREDI

08/03

ENTREES

H2

Pâté de campagne



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Haché de volaille

Carottes persillées



CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

PRODUIT DE SAISON

LAITAGES

DESSERTS

D1

Gaufre








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

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.

LES LEGUMES SECS

Dans la famille des légumes,
il y a: les lentilles (vertes, blondes, corail, ...)
mais aussi les haricots en grain
comme les haricots blancs, rouge,
ou flageolets
ainsi que d'autres comme les pois
chiche, pois cassés, etc....



Tous ces légumes secs sont très
bons pour la santé car ils sont
riches en glucides complexes
qui apportent de l'énergie tout
au long de la journée.

Ils contiennent aussi des fibres bonnes pour la digestion
ainsi que des minéraux comme le calcium et le magnésium.

Exemple de recettes: houmous de pois chiche



Dahl de lentilles corail



LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 11/2024

LUNDI

11/03

ENTREES

H2
Salade de blé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1
Poulet rôti

Haricots beurre persillés

LAITAGES

L3
Yaourt aromatisé

DESSERTS

D1

Menu Végétarien

12/03

ENTREES

H2
Pâtisserie salée (sans viande)

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3
Steak de soja

Petits pois

LAITAGES

L1
Chanteneige

DESSERTS

D1

MERCREDI

13/03

ENTREES

H1
Taboulé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1
Paupiette de veau

Garniture catalane
Pdt, poivrons, courgettes, oignon, tomate

LAITAGES

L2

DESSERTS

D1
Maestro chocolat

JEUDI

14/03

ENTREES

H2
Surimi mayonnaise



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1
Boules de bœuf en sauce

Semoule

LAITAGES

L1

DESSERTS

D1
Fruit

VENDREDI

15/03

ENTREES

H1
Duo de crudités
Carottes et céleri râpés, mayonnaise, curcuma

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1
Coquillettes au saumon
Coquillettes, saumon et saumon fumé, crème, oignon, herbes

LAITAGES







L2
Yaourt nature sucré

DESSERTS

D1

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

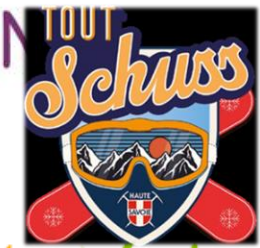
LEGENDE

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

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 MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 12/2024



LUNDI

18/03

ENTREES

H1 Chou rouge sucré salé
Chou rouge, miel, huile, vinaigre

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3 *Chipolatas*

LAITAGES

L1 Gouda

DESSERTS

D1

MARDI

19/03

ENTREES

H3 Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Roti de dinde

LAITAGES

L3 Haricots plats provençale

DESSERTS

D1 Compote

MERCREDI

20/03

ENTREES

H1 Salade de maïs

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Raviolis au bœuf

LAITAGES

L1 Yaourt nature sucré

DESSERTS

D1

Menu Végétarien

ENTREES

H1 Carottes râpées

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Toronto de pommes de terre
Pdt, sauce fromagère, morceaux de fromage, sauce barbecue

LAITAGES

L3

DESSERTS

D2 Muffin pépites de chocolat

VENDREDI

22/03

ENTREES

H2 Salade de pâtes

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Calamars à la romaine

LAITAGES

L2 Purée de légume

DESSERTS

D2 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. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

LUNDI

25/03

ENTREES

H1
Macédoine mayonnaise

 **CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2
Paupiette en sauce

Pommes noisette

LAITAGES

L1
Yaourt aromatisé



DESSERTS

D1

MARDI

26/03

ENTREES

H2
Salade de riz


PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3
Sauté de poulet en sauce

Ratatouille

LAITAGES

L3
Vache qui rit



DESSERTS

D1

MERCREDI

27/03

ENTREES

H1
Carottes râpées

 **PRODUIT DE SAISON**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1
Roti de porc

Pommes vapeur

LAITAGES

L1

DESSERTS

D2
Fruit

Menu Végétarien

28/03

ENTREES

H1
Mascarade de crudités
Chou rouge, carotte, chou blanc râpés, vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2
Riz cantonnais végétarien
Riz, œuf, petits pois, carottes, oignon, sauce soja

LAITAGES

L2

DESSERTS

D1
Fruit

VENDREDI

28/03

ENTREES

H2
Roulade
De dinde

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1
Acras de morue

 **CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2**

Curry chou fleur pommes de terre

LAITAGES

L2







DESSERTS

D2
Moelleux fourré pomme



 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
01/04
ENTREES
H1
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
V3
FÉRIÉ
L3
LAITAGES
DESSERTS
D1


Menu Végétarien

02/04
ENTREES
H1
Salade de maïs 
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
V1
Rigolos au fromage
+ salade verte 
L2
LAITAGES
DESSERTS
D1
Compote pomme banane 

MERCREDI
03/04
ENTREES
H1
Betteraves en salade 
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
V2
Boules de bœuf en sauce
L1
LAITAGES
DESSERTS
D1
Fruit

JEUDI
04/04
ENTREES
H1
Potage 
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
V2
Poisson meunière 
Carottes persillées 
L2
LAITAGES
Velouté aux fruits 
DESSERTS
D1







ENTREES
H2
Œuf dur sauce cocktail 
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
V1
Filet de poulet en sauce
L1
LAITAGES
Flageolets 
DESSERTS
D1
Dessert de Pâques 

 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.

LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 15/2024

LUNDI

08/04

ENTREES

H3
Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2
Cordon bleu
Printanière de légumes

LAITAGES

L2
Emmental

DESSERTS

D1

MARDI

09/04

ENTREES

H1
Salade de betteraves


CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1
Sauté de poulet en sauce
Petits pois

LAITAGES

L1

DESSERTS

D1
Fruit

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

MERCREDI

10/04

ENTREES

H1
Salade de pates

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS


V1
Roti de porc
Chou fleur

LAITAGES

L1

DESSERTS

D2
Yaourt aromatisé



JEUDI

11/04

ENTREES

H2
Salade de riz

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3
Poisson pané
Haricots verts


CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

LAITAGES

L2
Yaourt nature sucré

DESSERTS

D2

Menu Végétarien

12/04

ENTREES

H1
Macédoine vinaigrette


CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS


V3
Hachis parmentier végétarien
Purée, protéines végétales, sauce tomate, oignon, lait, fromage

LAITAGES

L3

DESSERTS







D2
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. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 16/2024



MENU AFRICAIN

LUNDI

15/04

ENTREES

H1
Haricots en salade


PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2
Roti de dinde

Lentilles

LAITAGES

L1
Yaourt aromatisé



DESSERTS

D1

MARDI

16/04

ENTREES

H2 
Salade de pommes de terre

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3
Nuggets de poisson

Chou fleur persillé

LAITAGES

L2
Pommes de terre haricots verts

DESSERTS

D1
Maestro chocolat



MERCREDI

17/04

ENTREES

H2
Roulade De dinde

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2
Escalope viennoise

Pommes de terre haricots verts

LAITAGES

L1
Emmental

DESSERTS

D1

Menu Africain

18/04

ENTREES

H1
Salade de cœurs de palmier

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2
Poulet yassa
Sauté de poulet, jus de citron, olive verte, oignon, curry

LAITAGES

L1
Riz

DESSERTS

D1
Cake banane chocolat maison





Menu Végétarien

19/04

ENTREES

V1
Duo de crudités râpées

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1
Lasagnes ricotta épinards chèvre



LAITAGES







L1
Yaourt nature sucré

DESSERTS

D1

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.

LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 17/2024

LUNDI

22/04

ENTREES

H1
 Salade triolo
 Chou rouge et blanc râpé, céleri, vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1
 Filet de poulet en sauce

Garniture bretonne

LAITAGES

L2

DESSERTS

D1
 Compote

PRODUIT DE SAISON

Menu Végétarien

23/04

ENTREES

H1
 Salade de maïs

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3
 Tortellonis épinards
 Ricotta sauce tomate

LAITAGES

L3

DESSERTS

D1
 Yaourt nature sucré

MERCREDI

24/04

ENTREES

H1
 Cèleri rémoulade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1
 Fricassée de volaille en sauce

Poêlée de légumes

LAITAGES

L3

DESSERTS

D2
 Fromage blanc sucré

JEUDI

25/04

ENTREES

H2
 Salade de riz

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1
 Paupiette de veau

Carottes

LAITAGES

L2
 Gouda

DESSERTS

D1

PRODUIT DE SAISON

VENDREDI

26/04

ENTREES

H1
 Macédoine mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2
 Blanquette de poisson
 (filet de poisson, crème, champignons)

Blé

LAITAGES

L1

DESSERTS

D2
 Brownie

Les pommes viennent du Sud Ouest

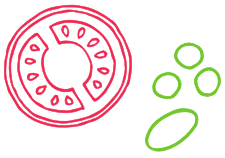
Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

* : 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.



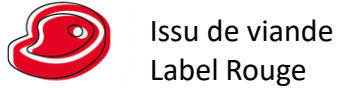
LEGENDE – Encadré violet en bas de la trame menu

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