

LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 18/2024

LUNDI

29/04

ENTREES

Chou coleslaw
Carottes et chou râpé, mayonnaise



PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

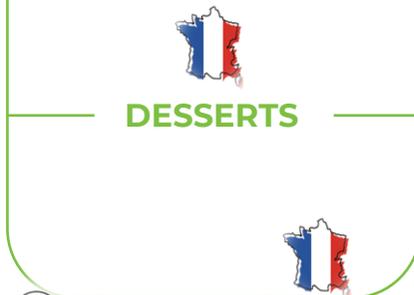
Cordon Bleu

Petits Pois

LAITAGES

Chanteneige

DESSERTS



MARDI

30/04

ENTREES

Salade de pates

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Veau aux olives
Sauté de veau, olives, oignons

Carottes

LAITAGE



DESSERTS

Maestro chocolat

MERCREDI

01/05

ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

FÉRIÉ

LAITAGES

DESSERTS

Menu Végétarien

02/05

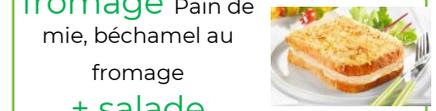
ENTREES

Betteraves en salade



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Croque «tout»
fromage Pain de mie, béchamel au fromage + salade



LAITAGES

DESSERTS

Fruit



VENDREDI

03/05

ENTREES

Dâté de campagne



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson pané

Riz

LAITAGES

DESSERTS

Gaufre



Les pommes viennent du Sud Ouest

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

LEGENDE

* : plat avec viande porcine

 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.



LE MENU DE LA SEMAINE



4 composants - se 19/2024

Menu Végétarien
06/05
ENTREES
 Macédoine mayonnaise
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
 Pizza au fromage + salade
LAITAGES
DESSERTS
 Compote pomme abricots

MARDI
07/05
ENTREES
 Taboulé
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
 Poulet rôti
 Haricots beurre
LAITAGES
 Yaourt nature sucré
DESSERTS

MERCREDI
08/05
ENTREES
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
FÉRIÉ
LAITAGES
DESSERTS

JEUDI
09/05
ENTREES
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
FÉRIÉ
LAITAGES
DESSERTS

VENDREDI
10/05
ENTREES
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
LAITAGES
DESSERTS

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

IF MENU DE LA SEMAINE

Menu Végétarien 4 composants - se 20/2024

STOP
 au gaspi!
 MON ÉCO-RESTO

LUNDI
 13/05

ENTREES

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

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Emincé de dinde

Lentilles

LAITAGES

Gouda

DESSERTS

MARDI
 14/05

ENTREES

Œuf dur cocktail
 Œufs de poules élevées en plein air

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de blé

Haricots verts
 pommes de terre

LAITAGES

DESSERTS

Brownie a découper

MERCREDI
 15/05

ENTREES

Salade de maïs

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

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

LAITAGES

DESSERTS

Yaourt nature sucré

JEUDI
 16/05

ENTREES

Carottes râpées

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pates carbonara
 Pates, lardons, crème

LAITAGES

DESSERTS

Compote

VENDREDI
 17/05

ENTREES

Salade de riz

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Calamars a la romaine

Garniture catalane
 Pdt, oignon, poivron, tomate, courgettes

LAITAGES

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

| |
|------------------------------------|
| LUNDI 20/05 ENTREES |
| PLATS & ACCOMPAGNEMENTS |
| FÉRIÉ |
| LAITAGES |
| DESSERTS |

Menu Végétarien

| |
|------------------------------------|
| 21/05 ENTREES |
| Salade de pates |
| PLATS & ACCOMPAGNEMENTS |
| Rigolo au fromage + salade |
| LAITAGES |
| Camembert à couper |
| DESSERTS |
| Fruit |

| |
|-------------------------------------|
| MERCREDI 22/05 ENTREES |
| Salade de Surimi |
| PLATS & ACCOMPAGNEMENTS |
| Haché de bœuf |
| Brocolis |
| LAITAGES |
| Yaourt nature sucré |
| DESSERTS |
| Fruit |

| |
|-------------------------------------|
| JEUDI 23/05 ENTREES |
| *Mortadelle * |
| PLATS & ACCOMPAGNEMENTS |
| Acras de morue |
| Curry chou fleur pommes de terre |
| LAITAGES |
| Yaourt nature sucré |
| DESSERTS |
| Fruit |

| |
|---|
| VENDREDI 24/05 ENTREES |
| Nem de poulet |
| PLATS & ACCOMPAGNEMENTS |
| Riz cantonnais Riz, œuf, jambon blanc, petits pois, carottes, oignon, sauce soja |
| LAITAGES |
| Yaourt nature sucré |
| 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. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.



LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 22/2024



LUNDI

27/05

ENTREES

Salade de pommes de terre

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Haricots beurre

LAITAGES

Edam

DESSERTS

MARDI

28/05

ENTREES

Mascarade de crudités

Chou, rouge, chou blanc, carottes, vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet en sauce

Pommes noisette

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

MERCREDI

29/05

ENTREES

Betteraves en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de bœuf en sauce

Blé

LAITAGES

DESSERTS

Flan nappé caramel

JEUDI

30/05

ENTREES

Taboulé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson meunière

Purée de légumes

LAITAGES

Buche de chèvre à

DESSERTS

Menu Végétarien

31/05

ENTREES

Tomates en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pates Teddy cheese (ricotta-mozza)

Sauce tomate

LAITAGES

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

LUNDI

03/06

ENTREES

Pâtisserie salée (ss viande)

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Chipolatas

Carottes persillées

LAITAGES

Emmental

DESSERTS

MARDI

04/06

ENTREES

Chou coleslaw
Chou blanc, carottes, mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de poulet en sauce

Petits pois

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

MERCREDI

05/06

ENTREES

Salade de Pates

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Escalope viennoise

Chou fleur

LAITAGES

DESSERTS

Yaourt aromatisé

JEUDI

07/06

ENTREES

Salade hawaïenne
Riz, maïs, tomate, ananas, dés de poulet, vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de poisson

Haricots verts

LAITAGES

Yaourt fermier

DESSERTS

Menu Végétarien

08/06

ENTREES

Macédoine vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

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

LAITAGES

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



LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 24/2024



Menu Végétarien

10/06
ENTREES

Duo de crudités
Carottes et céleri râpés,
mayonnaise, curcuma

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

*Tortellonnis ricotta
épinards sauce tomate*

LAITAGES

DESSERTS

Mosaïque
de fruits

MARDI
11/06
ENTREES

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

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson « Fish
and chips »

Pommes noisette

LAITAGES

DESSERTS

Muffin pépites
de chocolat

MERCREDI
12/06
ENTREES

Salade de pommes
de terre

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Nötkött en boulettes
Boulettes de bœuf, sauce crème,
brunoise de légumes

Épinards crème

LAITAGES

Emmental

DESSERTS

JEUDI
13/06
ENTREES

Melon entier à vider et
tailler

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

* Paëlla au poulet*
Riz, poulet, chorizo, moules, petits,
pois, oignon, curcuma

LAITAGES

Yaourt nature sucré

DESSERTS

VENDREDI
14/06
ENTREES

*Pâté de campagne

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

CURRY WÜRST de francfort
Saucisse de francfort, curry,
gingembre, sauce tomate, oignon

Garniture GEMÜSE
Pdt, carottes, chou fleur, bouillon

LAITAGES

Vache qui rit

DESSERTS



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.

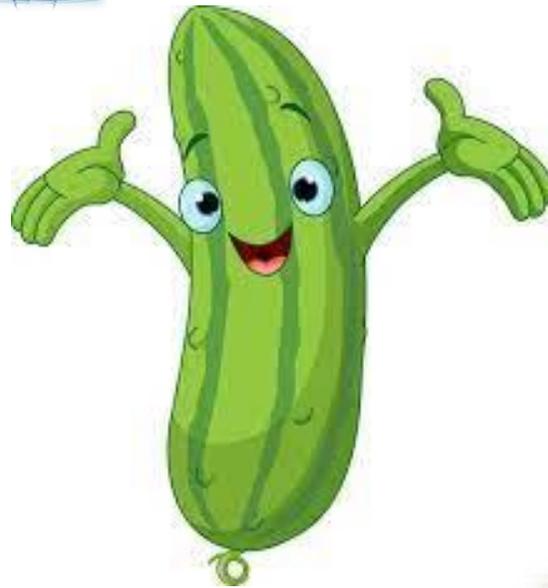
Le concombre



Les concombres contiennent beaucoup d'eau; 96%.



Ils contiennent aussi des vitamines C et K ainsi que du potassium et du manganèse qui contribuent au bon fonctionnement du corps.



concombre vert, blanc, lemon, ...



salade de concombre à la crème



LUNDI 17/06

ENTREES

Salade triolo
 chou rouge, chou blanc, cèleri, vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Lentilles

LAITAGES

DESSERTS

Compote

Menu Végétarien 18/06

ENTREES

Taboulé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Escalope panée végétarienne

Haricots plats provençale

LAITAGES

DESSERTS

Yaourt nature sucré

MERCREDI 19/06

ENTREES

Betteraves en salade



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Fricassée de volaille en sauce

Poêlée de légumes

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

JEUDI 20/06

ENTREES

Salade corail
 Pdt, surimi râpé, mayonnaise



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc

Carottes



LAITAGES

DESSERTS

Tarte aux pommes



VENDREDI 21/06

ENTREES

Concombre à la grecque
 Lamelle de concombre, fromage re, herbes fraîches

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Blanquette de poisson

Semoule

LAITAGES

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

LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 26/2024

LUNDI
24/06
ENTREES

Salade de maïs 

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
 Sauté de dinde au jus

Petits pois
LAITAGES

Gouda 

DESSERTS

Menu Végétarien

25/06
ENTREES

Salade de blé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
 Boules de soja sauce tomate

Jardinière de légumes

LAITAGES

DESSERTS

Compote 

MERCREDI
26/06
ENTREES

Concombre en salade

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
 Roti de porc

Pommes vapeur

LAITAGES

DESSERTS

Yaourt nature sucré 

JEUDI
27/06 
ENTREES

Tomate en salade

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
 **Aiguillettes de saumon meunière**

Riz

LAITAGES

DESSERTS

Mousse chocolat

VENDREDI
28/06
ENTREES

Mortadelle

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
 Nuggets de volaille

Haricots verts 

LAITAGES

Petit suisse aux fruits 

DESSERTS

 Les pommes viennent du Sud Ouest

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

* : plat avec viande porcine

LEGENDE



Certification environnementale niveau 2



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 27/2024



C'EST LES VACANCES!

LUNDI

01/07

ENTREES

Chou coleslaw
 Chou et carottes rapées, mayonnaise, crème

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poulet rôti

Poêlée de légumes

LAITAGES

Edam

DESSERTS



MARDI

02/07

ENTREES

Salade de pommes de terre




PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de poisson



Courgettes

LAITAGES

DESSERTS



Yaourt nature sucré

MERCREDI

03/07

ENTREES

Carottes râpées

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Saucisse francfort de volaille

Purée

LAITAGES

DESSERTS



Yaourt aromatisé

Menu Végétarien

04/07

ENTREES

Concombre en vinaigrette



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pâtes bolognaises végétariennes
 Coquillettes, égrené végétal, sauce tomate, oignon

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

05/07

ENTREES

Tomate entière



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Jambon blanc

Chips

LAITAGES

Bonnes Vacances d'été



DESSERTS

Moelleux fourré pomme



 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. 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