

LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 45/2025

LUNDI

03/11

ENTREES

Betteraves vinaigrette



PRODUIT
DE SAISON

CERTIFICATION
ENVIRONNEMENTALE
NIVEAU 2

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Chipolatas



Pommes noisette

LAITAGES

Chanteneige



DESSERTS

Menu Végétarien

04/11

ENTREES

Potage

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Steak végétal

Protéines de Pois et blé

Haricots verts persillés

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

MERCREDI

05/11

ENTREES

Macédoine
mayonnaise

CERTIFICATION
ENVIRONNEMENTALE
NIVEAU 2



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Escalope viennoise

Purée

LAITAGES

Gouda



DESSERTS

JEUDI

06/11

ENTREES

Duo de crudités

PRODUIT
DE SAISON

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Pates carbonara

LAITAGES

DESSERTS

Muffin pépites de chocolat



VENDREDI

07/11

ENTREES

Pâté de campagne



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Poisson pané

Brocolis béchamel

LAITAGES

Yaourt sucré



DESSERTS

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.
En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

LEGENDE



Viande Bovine
Française (VBF)



Pêche responsable



Porc français



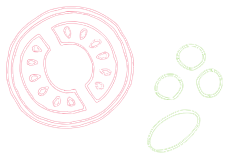
Certification
environnementale
niveau 2



Origine
France

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

* : plat avec viande porcine



Nos amis les **EPINARDS**

Les épinards apportent:

- Des caroténoïdes bons pour les yeux
- Du magnésium pour rester zen
- Des antioxydants bons pour protéger les cellules du vieillissement
- Du calcium bon pour les os



Et enfin le fer contenu dans les épinards te rendra fort comme Popeye



Nos pousses fraîches sont très bonnes en salade.

LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 46/2025

LUNDI

10/11

ENTREES

PRODUIT
DE SAISON

Salade de chou rouge et
pomme



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Boules de bœuf en sauce

Petits pois

LAITAGES



Yaourt sucré



DESSERTS

MARDI

11/11

ENTREES

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Férié

LAITAGES

DESSERTS

MERCREDI

12/11

ENTREES

Cèleri rémoulade
Cèleri râpé, mayonnaise

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc en sauce

Pommes vapeur

LAITAGES

DESSERTS

Mosaïque de
fruits

JEUDI

13/11

ENTREES



Salade Marco polo
Pates, surimi, mayonnaise

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de poisson

Épinards crème

LAITAGES



DESSERTS

Fruit

Menu Végétarien

14/11

ENTREES

Potage

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Dalh de lentilles corail et riz

Lentilles corail, lait de coco, épinards,
potiron, riz, curry, tomate

LAITAGES

DESSERTS

Madeleine



Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.
En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

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.

* : plat avec viande porcine

Menu Végétarien

LUNDI

17/11

ENTREES

Cèleri rémoulade
cèleri râpé, mayonnaise

PRODUIT
DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet en sauce

Lentilles maison

LAITAGES

Carré de l'est à Tailler

DESSERTS

MARDI

18/11

ENTREES

Tarte de saison butternut
et comté

PRODUIT
DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Calamars romaine

Chou fleur

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

MERCREDI

19/11

ENTREES

Salade de surimi
mayonnaise

Pêche responsable

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Émincé de volaille

Haricots beurre

LAITAGES

Yaourt nature sucré

DESSERTS

JEUDI

20/11

ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de dinde

Ratatouille

LAITAGES

Yaourt les deux vaches

DESSERTS

VENDREDI

21/11

ENTREES

Carottes râpées

PRODUIT
DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Façon chili sin carne
Haricots rouges, sauce tomate, poivrons,
émincé végétal, épices

LAITAGES

DESSERTS



**Brownie à
découper**

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.
En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

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.

* : plat avec viande porcine



LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 48/2025



LA CULINAIRE DES PAYS DE L'ADOUR
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI

24/11
ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Emincé de volaille
Crème champignons

Carottes persillées

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2 **LAITAGES** **PRODUIT DE SAISON**

Yaourt sucré



DESSERTS

Fruit

Menu Végétarien

25/11
ENTREES

Salade de riz

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Croque tout fromage

+ salade



LAITAGES

Camembert à couper



DESSERTS

MERCREDI

26/11
ENTREES

Radis beurre

PRODUIT DE SAISON



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc en sauce

Riz

LAITAGES

Petits suisses aux fruits



DESSERTS

LE GÔT DE NOS RÉGIONS



JEUDI

27/11
ENTREES

Salade verte aux croutons

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Knackis alsacien
De volaille

Gnocchis crème

LAITAGES



DESSERTS

Crème caramel



VENDREDI

28/11
ENTREES

Mascarade de crudités

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Blanquette de poisson

Purée

LAITAGES

DESSERTS

Gaufre liégeoise

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.

En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

* : 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

4 composants - se 49/2025

Menu Végétarien

01/12
ENTREES

Potage

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Palet végétarien

Haricots verts

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2
LAITAGES

Gouda

DESSERTS

Fruit

MARDI

02/12
ENTREES

Rosette



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Poulet rôti

Poêlée de légumes

LAITAGES



DESSERTS

MERCREDI

03/12
ENTREES

Macédoine mayonnaise



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Haché de poulet en sauce

Blé au beurre

LAITAGES

DESSERTS

Flan nappé caramel

JEUDI

04/12
ENTREES

Carottes râpées



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Fish and chips

Frites au four

LAITAGES

DESSERTS

Compote Pomme
Banane

VENDREDI

05/12
ENTREES

Betteraves en salade



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc

Purée de légumes

LAITAGES

DESSERTS

Moelleux aux
pommes

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.

En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

* : 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

08/12

ENTREES

Chou coleslaw

Chou et carotte râpée, fromage blanc, mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Pommes noisette

LAITAGES

Brie a couper



DESSERTS

Menu Végétarien

09/12

ENTREES

Salade de blé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roulés au fromage

+ salade

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

MERCREDI

10/12

ENTREES



Carottes râpées

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Chipolatas

Purée

LAITAGES

Yaourt aromatisé



DESSERTS

JEUDI

11/12

ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc en sauce

Chou fleur béchamel

LAITAGES

DESSERTS

Barre bretonne

VENDREDI

12/12

ENTREES

*Mortadelle *

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pates au poisson

Pates, saumon et poisson blanc, crème

LAITAGES

Yaourt sucré



DESSERTS

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.

En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

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.



bonnes fêtes

4 composants - se 51/2025

NOËL

LUNDI

15/12

ENTREES

Salade triolo

Chou blanc, chou rouge, cèleri râpé, vinaigrette

PRODUIT
DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

*Chipolatas *

Lentilles maison

LAITAGES

Camembert à
couper



DESSERTS

Menu Végétarien

16/12

ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Raviolis aux légumes

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

MERCREDI

17/12

ENTREES

Macédoine vinaigrette

CERTIFICATION
ENVIRONNEMENTALE
NIVEAU 2

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de bœuf en sauce

Semoule

LAITAGES

Yaourt sucré



DESSERTS



JEUDI

18/12

ENTREES

Salade de pates

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Calamars romaine

Brocolis crème

LAITAGES

Petits suisses
aux fruits



DESSERTS

VENDREDI



MENU DE NOEL

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.

En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

* : 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

22/12

ENTREES

Potage

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Roti de dinde au jus

Carottes

PRODUIT
DE SAISON

LAITAGES

Edam

DESSERTS

CERTIFICATION
ENVIRONNEMENTALE
NIVEAU 2

Menu Végétarien

23/12

ENTREES

Duo de crudités
Carottes et céleri râpé, mayonnaise,
curcuma

PRODUIT
DE SAISON

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Lasagnes épinards chèvre

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

MERCREDI

24/12

ENTREES

Saucisson à l'ail



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS
Fricassée de volaille en
sauce

Riz

LAITAGES

Fromage blanc sucré



DESSERTS

NOËL

25/12



VENDREDI

26/12

ENTREES

Salade de riz

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Poisson meunière

Épinards crème



PRODUIT
DE SAISON

LAITAGES

CERTIFICATION
ENVIRONNEMENTALE
NIVEAU 2

DESSERTS

Madeleine

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.
En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

* : plat avec viande porcine

LEGENDE



Viande Bovine
Française (VBF)



Pêche responsable



Porc français



Certification
environnementale
niveau 2



Origine
France



Haute valeur
environnementale

BONNE ANNÉE 2026

4 composants - se 01/2026

LUNDI

29/12

ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de poulet aux champignons

Pommes noisette

LAITAGES

Yaourt nature sucré



DESSERTS

Menu Végétarien

30/12

ENTREES

Pâtisserie salée (ss viande)

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Steak végétal
Au pois et blé

Chou fleur

PRODUIT DE SAISON

LAITAGES



DESSERTS

Moelleux citron

MERCREDI

31/12

ENTREES



Carottes râpées

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc

Pommes vapeur

LAITAGES

DESSERTS

Mousse chocolat



JEUDI

1^{ER} DE L'AN



VENDREDI

02/12

ENTREES

Macédoine mayonnaise

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Jambon blanc
À servir froid

Coquillettes

LAITAGES

Brie a couper



DESSERTS

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.
En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

* : 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.



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



LA CULINAIRE
DES PAYS DE L'ADOUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

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