

LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 02/2024



LUNDI 08/01

H1 ENTREES

Chou coleslaw
Carottes et chou râpé, mayonnaise

PRODUIT DE SAISON

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Chipolatas

Flageolets

L1 LAITAGES

Chanteneige

D1 DESSERTS

MENU VEGETARIEN 09/01

H2 ENTREES

Salade de patates

V3 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pizza au fromage

+ salade

L3 LAITAGES

D1 DESSERTS

Compote

MERCREDI 10/01

H1 ENTREES

Macédoine mayonnaise

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc en sauce

Semoule

L1 LAITAGES

Gouda

D2 DESSERTS

JEUDI 11/01

H1 ENTREES

Betteraves en salade

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson pané

Purée

L1 LAITAGES

D1 DESSERTS

Fruit

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

VENDREDI 12/01

H2 ENTREES

Pâté de campagne

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Haché de volaille

Carottes persillées

L3 LAITAGES

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

D2 DESSERTS

Galette des rois

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

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.

* : plat avec viande porcine

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.





LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 03/2024

LUNDI 15/01 ENTREES	Menu Végétarien 16/01 ENTREES	MERCREDI 17/01 ENTREES	JEUDI 18/01 ENTREES	VENDREDI 19/01 ENTREES
H2 Salade de blé	H2 Crêpe fourrée	H1 Betteraves en salade 	H1 Salade de maïs 	H1 Duo de crudités Carottes et céleri râpés, mayonnaise, curcuma PRODUIT DE SAISON
V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Poulet rôti	V3 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Palet végétarien	V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Paupiette de veau Garniture catalane Pdt, poivrons, courgettes, oignon, tomate	V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Boules de bœuf en sauce	V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Coquillettes au saumon Coquillettes, saumon et saumon fumé, crème, oignon, herbes
L3 LAITAGES Haricots beurre persillés 	L1 LAITAGES Petits pois Chanteneige 	L2 LAITAGES	L1 LAITAGES Semoule 	L2 LAITAGES Yaourt nature sucré 
D1 DESSERTS Compote pomme abricot 	D2 DESSERTS	D1 DESSERTS Maestro chocolat 	D1 DESSERTS Fruit	D1 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 MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 04/2024

Menu Végétarien

ENTREES

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

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3 Steak soja

Lentilles maison

LAITAGES

L1 Gouda

DESSERTS

D1

PRODUIT DE SAISON

MARDI

23/01

ENTREES

H2 Salade de pommes de terre

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Roti de dinde

Haricots verts provençale

LAITAGES

L3

DESSERTS

D1 Compote

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

MERCREDI

24/01

ENTREES

H1 Salade de maïs

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Filet de poulet en sauce

Riz

LAITAGES

L1 Yaourt aromatisé

DESSERTS

D1

JEUDI

25/01

ENTREES

H1 Carottes râpées

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Pommes de terre montagnardes
 Pdt, lardons fumés, oignon, muscade, fromage morceaux et râpé, bouillon de bœuf, crème

LAITAGES

L3

DESSERTS

D2 Moelleux chocolat

PRODUIT DE SAISON

VENDREDI

26/01

ENTREES

H2 Salade de pâtes

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Calamars a la romaine

Purée de légume

LAITAGES

L2

DESSERTS

D2 Fruit

Pêche RESPONSABLE

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

29/01

ENTREES

H1

Macédoine mayonnaise

V2

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette en sauce

Pommes noisette

L1

LAITAGES

D1

DESSERTS

Compote pomme fraise

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

MARDI

30/01

ENTREES

H2

Salade de riz

V3

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de poulet en sauce

Ratatouille

L3

LAITAGES

Vache qui rit

D1

DESSERTS

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

MERCREDI

31/01

ENTREES

H1

Carottes râpées

V2

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc

Pommes vapeur

L1

LAITAGES

D1

DESSERTS

Fruit

PRODUIT DE SAISON

Menu Végétarien

01/02

ENTREES

H1

Mascarade de crudités

Chou rouge, carotte, chou blanc râpés, vinaigrette

V2

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Lasagnes ricotta épinards chèvre

L2

LAITAGES

D1

DESSERTS

Fruit

PRODUIT DE SAISON

VENDREDI

02/02

ENTREES

H2

Roulade

De dinde

V1

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Acras de morue

Curry chou fleur pommes de terre

L2

LAITAGES

D2

DESSERTS

Crêpe sucrée

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

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.



4 composants - se 06/2024 **NOUVEL AN CHINOIS**

Menu Végétarien

05/02
ENTREES

H1
 Salade de maïs 

V3
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
 Rigolos au fromage
 + salade verte 

L3
LAITAGES

D1
DESSERTS
 Compote pomme banane 

MARDI

06/02
ENTREES

H2
 Salade de patates  

V1
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
 Filet de poulet en sauce
 Poêlée de légumes 

L2
LAITAGES
YAOURT FERMIER   

D2
DESSERTS

MERCREDI

07/02
ENTREES

H1
 Betteraves en salade 

V1
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
 Raviolis au bœuf

L1
LAITAGES

D1
DESSERTS
 Fruit

2024

ENTREES

H1
SALADE DE CHOU BLANC CHINOISE
 Chou blanc et carottes râpés, ciboulette, jus d'orange, huile, vinaigre, sauce soja, miel 

V2
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
PORC AU CAMEL 

RIZ

L1
LAITAGES

D1
DESSERTS
BEIGNET FOURRÉ POMME   

VENDREDI

09/02
ENTREES 

H3
 Mortadelle

V2
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
 Poisson meunière  

Brocolis béchamel

L2
LAITAGES 

Chanteneige 

D2
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 MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 07/2024

LUNDI

12/02

ENTREES

H2

Crêpe fourrée

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2

Cordon bleu

Carottes persillées

L2

LAITAGES

Emmental

D1

DESSERTS

Menu Végétarien

13/02

ENTREES

H1

Salade de betteraves

V3

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de soja sauce tomate

L1

LAITAGES

Flageolets

D2

DESSERTS

Fruit

MERCREDI

14/02

ENTREES

H1

Chou coleslaw

Chou et carotte râpés, mayonnaise

V1

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc

Blé

L1

LAITAGES

D2

DESSERTS

Yaourt aromatisé

JEUDI

15/02

ENTREES

H2

Salade de riz

V2

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de poulet en sauce

Haricots verts

L2

LAITAGES

Yaourt nature sucré

D2

DESSERTS

VENDREDI

16/02

ENTREES

H1

Macédoine vinaigrette

V3

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Brandade parmentière

L3

LAITAGES

Compote

D2

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 MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 08/2024



LUNDI

19/02

ENTREES

H1 Duo de crudités
Carottes et cèleri râpés, mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 *Chipolatas*
Lentilles maison

LAITAGES

L1

DESSERTS

D1 Compote pomme banane

PRODUIT DE SAISON

MARDI

20/02

ENTREES

H2 Salade de pommes de terre

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3 Nuggets de poisson
Chou fleur persillé

LAITAGES

L2 Emmental

DESSERTS

D1 Maestro chocolat

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

PRODUIT DE SAISON

Pêche Responsable

MERCREDI

21/02

ENTREES

H2 Roulade
De dinde

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Escalope viennoise
Pommes de terre haricots verts

LAITAGES

L1 Emmental

DESSERTS

D1

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

JEUDI

22/02

ENTREES

H3 Pâté de campagne

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Roti de dinde

LAITAGES

L1 Blé

DESSERTS

D1 Fruit

LE PORC FRANÇAIS

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

Menu Végétarien

23/02

ENTREES

Salade de pâtes

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Œufs florentine
Œufs durs, épinards, crème, béchamel, fromage rapé

LAITAGES

L1

DESSERTS

D1 Moelleux fourré pomme

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

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 09/2024

LUNDI

26/02

ENTREES

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

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1
Filet de poulet en sauce

LAITAGES

L1
Pommes noisette

DESSERTS

D1
Compote

Menu Végétarien

27/02

ENTREES

H2
Taboulé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3
Escalope panée végétarienne

LAITAGES

L2
Haricots beurre

DESSERTS

D1
Yaourt nature sucré

MERCREDI

28/02

ENTREES

H1
Betteraves en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1
Fricassée de volaille en sauce

LAITAGES

L3
Poêlée de légumes

DESSERTS

D1
Fruit

JEUDI

29/02

ENTREES

H2
Salade de blé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1
Paupiette de veau

LAITAGES

L2
Carottes

Gouda

DESSERTS

D2

VENDREDI

01/03

ENTREES

H1
Macédoine mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2
Poisson meunière

LAITAGES

L1
Riz

DESSERTS

D2
Brownie

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.



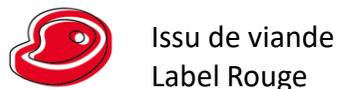
LEGENDE – Encadré violet en bas de la trame menu

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