

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - se 36/2024

LUNDI

02/09

ENTREES

Tomates en salades

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Saucisses fumées

Lentilles

LAITAGES

Chanteneig

DESSERTS

Yaourt Aromatisé

MARDI

03/09

ENTREES

Salade de pommes de Terre

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Veau aux olives

Sauté de veau, olives, oignons

Carottes

LAITAGE

Brie à Tailler

DESSERTS

Maestro chocolat

MERCREDI

04/09

ENTREES

Chou coleslaw

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Œufs brouillés fromage

Riz

LAITAGES

Gouda

DESSERTS

Crème dessert Vanille

Menu Végétarien

05/09

ENTREES

Betteraves au cumin

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Croque tout fromage + salade

LAITAGES

Petit Suisse aux fruits

DESSERTS

Fruit

VENDREDI

06/09

ENTREES

Macédoine mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de Poisson

Pâtes

LAITAGES

Coulommiers à Tailler

DESSERTS

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.

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.



Un jus de carottes et oranges fraiches c'est un plein de vitamines

Le potassium est bon pour ton Cœur.



Le calcium est bon pour tes Os.



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - se 37/2024

Menu Végétarien
09/09
ENTREES

Carottes râpées

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
 Pizza au fromage + salade


LAITAGES
 Emmental


DESSERTS
 Compote pomme
 Abricots

MARDI
10/09
ENTREES

Rosette


PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
 Poulet rôti
 Haricots beurre tomates


LAITAGES
 Fromage

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

DESSERTS
 Yaourt nature sucré


MERCREDI
11/09
ENTREES

Concombres à la crème
PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
 Saucisse knackis
 Volaille
 Purée

LAITAGES
 Petit louis

DESSERTS
 Fruit
CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

JEUDI
12/09
ENTREES

Cèleri rémoulade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
 Cheesburger + ketchup

 Pommes noisette

LAITAGES
 Yaourt Aromatisé


DESSERTS
 Muffin's


VENDREDI
13/09
ENTREES

Salade verte Croustons


PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
 Brandade Parmentiere


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
  Haute valeur environnementale

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

IF MENU DE LA SEMAINE

5 composants - se 38/2024

Menu Végétarien

LUNDI 16/09

ENTREES

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



PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Emincé de dinde

Flageolets

LAITAGES

Gouda



DESSERTS

Maestro Vanille

MARDI 17/09

ENTREES

Œuf dur cocktail
 Œufs de poules élevées en plein air



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boulettes de soja sauce tomates
 Haricots verts
 pommes de terre

LAITAGES

Coulommiers à Tailler

DESSERTS

Brownie à découper



MERCREDI 18/09

ENTREES

Salade de Surimi mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Quiche

Salade verte

LAITAGES

Vache qui Rit

DESSERTS

Yaourt nature sucré



JEUDI 20/09

ENTREES

Melon entier à tailler et vider

PRODUIT DE SAISON

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Raviolis au Bœuf

LAITAGES

Brie à couper



DESSERTS

Compote de Fruits

VENDREDI 21/09

ENTREES

Salade de riz



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Calamars a la romaine

Garniture catalane
 Pdt, oignon, poivron, tomate, courgettes

LAITAGES

Velouté Fruit

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.



LUNDI

23/09

ENTREES

Chou coleslaw

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poulet Rôti
 Frites au four

LAITAGES

Petit Louis

DESSERTS

Mousse Chocolat

Menu Végétarien

24/09

ENTREES

Betteraves en salade

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Croque tout fromage + salade

LAITAGES

Camembert à couper

DESSERTS

Yaourt aromatisé

MERCREDI

25/09

ENTREES

Carottes Marocaine

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc en sauce

 Pommes vapeur

LAITAGES

Mimolette

DESSERTS

Fruit

JEUDI

26/09

ENTREES

Mortadelle

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Acras de morue

 Curry Chou-fleur/Pdt

LAITAGES

Yaourt nature sucré

DESSERTS

Moelleux fourré Pommes

VENDREDI

27/09

ENTREES

Nem de poulet

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Riz cantonnais
 Riz, œuf, jambon blanc, petits pois, carottes, oignon, sauce soja

LAITAGES

Emmental

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.

LUNDI

30/09

ENTREES

Salade de pommes de terre

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Cordon Bleu
 Haricots beurre

LAITAGES

 Samos



DESSERTS

Maestro Chocolat

MARDI

01/10

ENTREES

Mascarade de crudités
 Chou, rouge, chou blanc, carottes, vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet en sauce
 Pommes noisette

LAITAGES

Petit suisse Sucré



DESSERTS

 Fruit

MERCREDI

02/10

ENTREES

Betteraves en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de bœuf en sauce

 Blé

LAITAGES

Gouda



DESSERTS

Flan nappé caramel

JEUDI

03/10 

ENTREES

Taboulé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

 Poisson meunière

Purée de légumes

LAITAGES

Buche de chèvre à couper



DESSERTS

Compote Pomme Banane

Menu Végétarien

04/10

ENTREES

Salade de Haricots verts

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pates Teddy cheese (ricotta-mozza)
 Sauce tomate



LAITAGES

Yaourt Aromatisé



DESSERTS

Moelleux chocolat

 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.

* : plat avec viande porcine

LUNDI 07/10

ENTREES

Salade de Blé au fromage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poulet Chimichuri
(Sauté de poulet, ail, persil, citron, herbes fraîches)
Carottes persillées

LAITAGES

Emmental

DESSERTS

Flan Chocolat

MARDI 08/10

ENTREES

Céleri rémoulade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de bœuf marengo
Petits pois

LAITAGES

Petit Suisse aux Fruits

DESSERTS

Fruit

MERCREDI 09/10

ENTREES

Tomates entières

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc
Pâtes

LAITAGES

Edam

DESSERTS

Yaourt aromatisé

JEUDI 10/10

ENTREES

Carottes Râpées

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Hot dog à monter (Envoi en vrac)

LAITAGES

Frites four
Fromage

DESSERTS

Compote

Menu Végétarien 11/10

ENTREES

Macédoine vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

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

LAITAGES

Vache qui rit

DESSERTS

Yaourt Nature Sucré

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.

LUNDI 14/10

ENTREES

Duo de crudités
Carottes et céleri râpés, mayonnaise, curcuma

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de Porc aux olives
 Poêlée de légumes

LAITAGES

Mimolette

DESSERTS

Mosaïque de fruits

MARDI 15/10

ENTREES

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



CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson « Fish and chips »
 Pommes noisette



LAITAGES

Coulommiers à Tailler

DESSERTS

Muffin pépites de chocolat



MERCREDI 16/10

ENTREES

Salade de pommes de terre



CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boulettes de bœuf
 Boulettes de bœuf, sauce crème, brunoise de légumes
 Épinards crème

LAITAGES

Emmental

DESSERTS

Maestro vanille

JEUDI 17/10

ENTREES

Melon entier à vider et tailler



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de Bœuf à l'italienne
 Garniture Catalane



LAITAGES

Yaourt Aromatisé

DESSERTS

Fruit

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

VENDREDI 18/10

ENTREES

Tomates en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Tortelonnis ricotta épinards
 Plat Complet



LAITAGES

Tartare

DESSERTS

Velouté 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
  Haute valeur environnementale

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

LUNDI

21/10

ENTREES

Salade Triolo
chou rouge, chou blanc, cèleri,
vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de veau
Marengo



Lentilles

LAITAGES

Edam



DESSERTS

Compote

Menu Végétarien

22/10

ENTREES

Taboulé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Escalope panée
végétarienne

Haricots plats
provençale

LAITAGES

Chanteneige



DESSERTS

Yaourt nature sucré



MERCREDI

23/10

ENTREES

Tomate Croc Sel



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Fricassée de volaille en
sauce

Riz



LAITAGES

Vache qui rit



DESSERTS

Fruit

JEUDI

24/10

ENTREES

Salade corail
Pdt, surimi râpé, mayonnaise



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc



Carottes



LAITAGES

Gouda



DESSERTS



Tarte aux
pommes

VENDREDI

25/10

ENTREES

Concombre à la
grecque

Lamelle de concombre, fromage
blanc, vinaigre, herbes fraîches



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Blanquette de poisson



Semoule

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



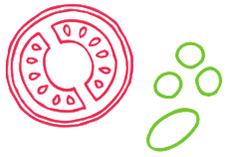
Certification
environnementale
niveau 2



Origine
France



Haute valeur
environnementale



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