

LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - 1 BIO - se 10/2023

Menu Végétarien

LUNDI
06/03
ENTREES

H2

Salade de blé
Blé français

V1

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de poulet

Carottes BIO persillées

L1

LAITAGES

Petit Louis

D2

DESSERTS

MARDI
07/03
ENTREES

H3

Potage

V2

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Chipolatas

Lentilles

L1

LAITAGES

D1

DESSERTS

Yaourt nature sucré
BIO

MERCREDI
08/03
ENTREES

H1

Salade triolo BIO
Trio de crudités de saison

V1

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de poulet en sauce

Purée

L1

LAITAGES

D1

DESSERTS

Crème vanille

JEUDI
09/03
ENTREES

H2

Roulade
De dinde

V3

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poisson en sauce

Semoule BIO

L1

LAITAGES

D1

DESSERTS

Compote

VENDREDI
10/03
ENTREES

H1

Salade verte

V1

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pates BIO bolognaises
végétariennes
Pates, protéines végétales, sauce
tomate, oignon

L1

LAITAGES

D1

DESSERTS

Madeleine



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



Agriculture
biologique
Europe

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.

La famille des choux:

rouge, blanc, fleur, brocolis,...

Grace à nous tu auras:

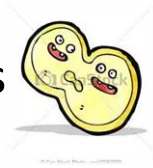
- **De la Vitamine B9 et B12:**

Pour un bon fonctionnement
de ton cœur



- **Des Antioxydants:**

Pour protéger tes cellules

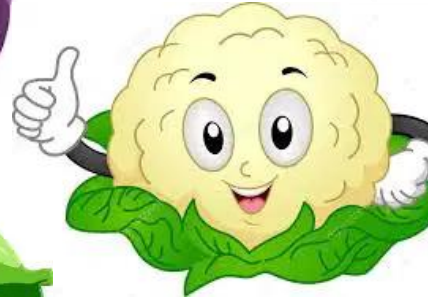


- **De la vitamine C:**

Pour être en pleine forme

- **Beaucoup d'Eau**

- **des Fibres et des Minéraux**



Tu vas m'adorer
dans une salade
avec une vinaigrette
sucré salé ou chaud
avec une béchamel



BON APPETIT !

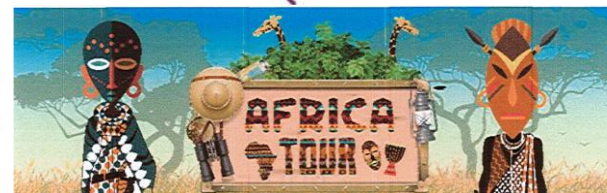
LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - 1 BIO -
se 11/2023



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

Menu Végétarien



LUNDI

13/03

ENTREES

H1

Potage

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Rôti de porc sauce au poivre

Pommes noisette

LAITAGES

Chanteneige BIO



DESSERTS

D2

MARDI

14/03

ENTREES

H2

Salade de pâtes



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Palet végétarien montagnard



Chou fleur persillé

PRODUIT DE SAISON



L2

LAITAGES

DESSERTS

D1

Compote BIO pomme banane



MERCREDI

15/03

ENTREES

H1



Carottes Râpées BIO



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Chipolatas

L1

LAITAGES

Pommes vapeur



DESSERTS

D1

Maestro chocolat



ENTREES

H3

Salade Africa

Ananas, cœurs palmier, haricots rouges, coco râpée, vinaigrette épicée



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Poulet Yassa

Sauté de poulet sauce curry, olive verte, oignon, jus de citron

L1

Riz BIO LAITAGES



DESSERTS

D1

Moelleux banane chocolat



VENDREDI

17/03

ENTREES

H1

Chou blanc BIO crème de ciboulette



PRODUIT DE SAISON



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Brandade parmentière



L1

LAITAGES

DESSERTS

Fruit



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



Origin France



Agriculture biologique Europe

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

LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - 1 BIO - se 12/2023

Menu Végétarien

LUNDI
20/03

H3 **ENTREES**

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Jambon grill au jus

Jardinière de légumes

L3 **LAITAGES**

D1 **DESSERTS**

Compote BIO

MARDI
21/03

H1 **ENTREES**

Duo de crudités BIO
Cèleri et carottes râpées,
mayonnaise, curcuma

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson pané

Petits pois

L1 **LAITAGES**

Coulommiers à couper

D1 **DESSERTS**

MERCREDI
22/03

H1 **ENTREES**

Œuf dur
mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette en sauce

Pommes de terre
haricots verts BIO

L2 **LAITAGES**

DESSERTS

Fruit

JEUDI
23/03

H1 **ENTREES**

Betteraves
en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de dinde

Pates BIO au beurre

L1 **LAITAGES**

D2 **DESSERTS**

Barre bretonne

Menu Végétarien
 VENDREDI
24/03

H2 **ENTREES**

Salade de riz BIO

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Omelette

Épinards à la
crème

L2 **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



Origin
France



Agriculture
biologique
Europe

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 - 1 BIO - se 13/2023



Menu Végétarien

LUNDI 27/03

ENTREES

H1 Salade de maïs

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3 Paupiette de veau sauce champignons

Lentilles maison

LAITAGES

L1

DESSERTS

Fruit BIO

MARDI 28/03

ENTREES

H2 Taboulé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc en sauce

Haricots verts persillés

LAITAGES

L2

Chanteneige BIO

DESSERTS

D2

MERCREDI 29/03

ENTREES

H3 Rosette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Manchons de poulet

Coquillettes BIO ratatouille

LAITAGES

L1

Mimolette

DESSERTS

D1

JEUDI 30/03

ENTREES

H2 *Pâté de campagne*

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pêche responsable Acras de morue

Curry chou fleur

LAITAGES

L3

Produit de saison

DESSERTS

D1 Compote BIO pomme fraise

VENDREDI 31/03

ENTREES

L1 Carottes râpées BIO

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Chili végétarien

Riz, haricots rouges, protéines végétales, sauce tomate

LAITAGES

L1

DESSERTS

YAOURT FERMIER



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



Origin France



Agriculture biologique Europe

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



4 composants - 1 BIO
se 14/2023



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

Joyeuses Pâques

LUNDI

03/04

ENTREES

H2

Salami

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2

Haché de bœuf
au jus



Petits pois

LAITAGES

L1

DESSERTS

D1

Yaourt brassé
BIO aux fruits



Menu Végétarien

04/04

ENTREES

H3

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Boules de soja sauce
tomate

Poêlée de légumes

LAITAGES

L3

DESSERTS

D1

Compote BIO
pomme banane



MERCREDI

05/04

ENTREES

H2

Mortadelle

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

*Sauté de porc en
sauce*

Riz BIO



LAITAGES

L1

DESSERTS

D1

Fruit

JEUDI

06/04

ENTREES

H2

Salade de pâtes BIO



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2

Nuggets de poisson



Épinards crème

LAITAGES

L2

PRODUIT
DE SAISON

DESSERTS

D1

Fruit



ENTREES

Œuf dur BIO
mayonnaise



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3

Emincé de volaille
forestier

Garniture Trinita

Pdt et flageolets
LAITAGES

L1



DESSERTS

D2

Tarte au
chocolat



* : plat avec viande porcine

LEGENDE



Viande Bovine
Française (VBF)



Pêche
responsable



Porc français



Certification
environnementale
niveau 2



Origine
France



Agriculture
biologique
Europe

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 - 1 BIO - se 15/2023

LUNDI

10/04

ENTREES

FERIE

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

Menu Végétarien

11/04

ENTREES

Salade de pommes de terre

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roulés au fromage
+ salade

LAITAGES

Gouda BIO

DESSERTS

MERCREDI

12/04

ENTREES

Salade de maïs



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

*Jambon grill poivron
curry*

Semoule BIO

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

JEUDI

13/04

ENTREES

Macédoine vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc

Purée

LAITAGES

DESSERTS

Fruit BIO

VENDREDI

14/04

ENTREES

Salade de blé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson
meunière

Haricots verts BIO

LAITAGES

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



Viande Bovine
Française (VBF)



Pêche
responsable



Porc français



Certification
environnementale
niveau 2



Origin
France



Agriculture
biologique
Europe

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 17/04

ENTREES

H3 Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Cordon bleu

L1 Petits pois

DESSERTS

D1 Compote BIO

MARDI 18/04

ENTREES

H2 Taboulé BIO

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Paupiette de veau en sauce

L3 Chou fleur persillé

L1 Emmental

DESSERTS

D1

MERCREDI 19/04

ENTREES

H1 Cèleri rémoulade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Colombo de poulet
Sauté de poulet sauce curry

L1 Blé BIO au beurre

DESSERTS

D2 Crème vanille

JEUDI 20/04

ENTREES

H3 Surimi mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Filet de poisson en sauce

L3 Riz BIO ratatouille

DESSERTS

D2 Brownie

Menu Végétarien 21/04

ENTREES

V1 Betteraves BIO en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Hachis parmentier végétarien
Purée, protéines végétales, carottes, sauce tomate, oignon

DESSERTS

D1 Fruit



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



Origin France



Agriculture biologique Europe

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

LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - 1 BIO - se 17/2023

Menu Végétarien

LUNDI

24/04

ENTREES

H1

Chou rouge BIO
sucré salé

PRODUIT
DE SAISON



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Boules de bœuf en
sauce

Haricots blancs

LAITAGES

Coulommiers a couper



DESSERTS

D1

MARDI

25/04

ENTREES

H2

Salade de riz

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Chipolatas

Printanière de légumes

LAITAGES

DESSERTS

D1

Yaourt BIO nature
sucré



MERCREDI

26/04

ENTREES

Duo de crudités
râpés BIO



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Poêlée villageoise

Pdt, haricots verts, lardons,
saucisson à l'ail, oignon, ail

LAITAGES

DESSERTS

D1

Fruit

JEUDI

27/04

ENTREES

H2

Salade de blé BIO



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS



Calamars à
la romaine

Farandole de
légumes
LAITAGES

L3

DESSERTS

D2

Moelleux fourré
Aux myrtilles



VENDREDI

28/04

ENTREES

H1

Salade verte

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Tortelonnis BIO
épinards et sauce
tomate



L2

LAITAGES

DESSERTS

D1

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



Origin
France



Agriculture
biologique
Europe

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 - 1 BIO - se 18/2023

LUNDI

01/05

ENTREES

FERIE

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

Menu Végétarien

02/05

ENTREES

Salade de pommes de terre



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pizza fromage

+ salade



LAITAGES

DESSERTS

Compote BIO



MERCREDI

03/05

ENTREES

Taboulé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Haché de bœuf



Carottes persillées



LAITAGES

Chanteneige BIO



DESSERTS

JEUDI

04/05

ENTREES

*Mortadelle *

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Manchons de poulet

Pommes de terre
haricots plats

L2

LAITAGES

DESSERTS

Yaourt nature sucré



BIO

VENDREDI

05/05

ENTREES

Chou coleslaw BIO



PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Coquillettes de la mer

Coquillettes, poisson,
moules, sauce

L3

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



Origin France



Agriculture biologique Europe

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