

# LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - 1 BIO - 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 BIO

DESSERTS

MARDI

30/04

ENTREES

Salade de pates

PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Veau aux olives  
Sauté de veau, olives, oignons

Carottes BIC

LAITAGES

DESSERTS

Maestro chocolat

MERCREDI

01/05

ENTREES

PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

FÉRIÉ

LAITAGES

DESSERTS

JEUDI

02/05

ENTREES

Betteraves BIO en  
salade



PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

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



LAITAGES

DESSERTS

Fruit



Menu Végétarien

03/05

ENTREES

\*Pâté de campagne\*



PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Poisson pané

Riz BIO

LAITAGES

DESSERTS



Gaufre

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

\* : plat avec viande porcine



# LE MENU DE LA SEMAINE



4 composants - 1 BIO - se 19/2024

## Menu Végétarien

06/05  
ENTREES

Macédoine  
mayonnaise



PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Pizza au fromage  
+ salade



LAITAGES

DESSERTS

Compote BIO  
pomme abricot.



## MARDI

07/05  
ENTREES

Taboulé **BIO**



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 - 1 BIO - se 20/2024

**LUNDI**  
 13/05

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

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**  
 Emincé de dinde

Lentilles

**LAITAGES**  
 Gouda **BIO**

**DESSERTS**



**MARDI**  
 14/05

**ENTREES**  
 Œuf dur cocktail  
 Œufs de poules élevées en plein air

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**  
 Nuggets de blé

Haricots verts **BIO**  
 pommes de terre

**LAITAGES**

**DESSERTS**  
 Brownie 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 **BIO** nature sucré

**JEUDI**  
 16/05

**ENTREES**  
 Carottes râpées **BIO**

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**  
 \*Pates carbonara\*  
 Pates, lardons, crème

**LAITAGES**

**DESSERTS**  
 Compote

**VENDREDI**  
 17/05

**ENTREES**  
 Salade de riz **BIO**

**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.

<b>LUNDI</b> 20/05 ENTREES
<b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b> <b>FÉRIÉ</b>
<b>LAITAGES</b>
<b>DESSERTS</b>

*Menu Végétarien*

<b>21/05</b> ENTREES
Salade de pates <b>BIO</b> 
<b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b> Rigolo au fromage + salade
<b>LAITAGES</b> Camembert à couper 
<b>DESSERTS</b>

<b>MERCREDI</b> 22/05 ENTREES
Salade de Surimi
<b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b> Haché de bœuf Brocolis <b>BIO</b>
<b>LAITAGES</b>
<b>DESSERTS</b> Fruit

<b>JEUDI</b> 23/05
*Mortadelle*
<b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b> Acras de morue Curry chou <b>BIO</b> fleur pommes de terre
<b>LAITAGES</b> Yaourt nature sucré
<b>DESSERTS</b>

<b> VENDREDI</b> 24/05 ENTREES
Nem de poulet
<b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b> *Riz cantonnais* Riz, œuf, jambon blanc, petits pois, carottes, oignon, soja
<b>LAITAGES</b>
<b>DESSERTS</b> Fruit <b>BIO</b>

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	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

27/05

### ENTREES

Salade de pommes de terre

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Haricots beurre

### LAITAGES

Edam BIO

### DESSERTS

## MARDI

28/05

### ENTREES

Mascarade de crudités **BIO**

Chou, rouge, chou blanc vinaigrette

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet en sauce

Pommes noisette

### LAITAGES

### DESSERTS

Fruit

## MERCREDI

29/05

### ENTREES

Betteraves **BIO** en salade

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de bœuf en sauce

### LAITAGES

Blé

### DESSERTS

Flan nappé caramel

## JEUDI

30/05

### ENTREES

Taboulé **BIO**

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

**Pêche RESPONSABLE** Poisson meunière

Purée de légumes

### LAITAGES

Buche de chèvre à couper

### DESSERTS

## Menu Végétarien

31/05

### ENTREES

Tomates en salade

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pates Teddy cheese **BIO** (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 **BIO**

**DESSERTS**

## MARDI

04/06

**ENTREES**

Chou coleslaw **BIO**  
Chou blanc, carottes, mayonnaise

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Sauté de poulet en sauce

Petits pois

**LAITAGES**

**DESSERTS**

Fruit **CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2**

## MERCREDI

05/06

**ENTREES**

Salade de Pates **BIO**

**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 **Pêche RESPONSABLE**

Haricots verts **BIO**

**LAITAGES**

Yaourt fermier **PRODUIT FERMIER**

**DESSERTS**

## Menu Végétarien

08/06

**ENTREES**

Macédoine vinaigrette

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

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

**LAITAGES**

**DESSERTS**

Compote **BIO**

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 - 1 BIO - se 24/2024



**Menu Végétarien**

**10/06**  
**ENTREES**

Duo de crudités  
Carottes et cèleri râpés,  
mayonnaise, curcuma

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**  
*Tortellonnis BIO ricotta épinards sauce tomate*

**LAITAGES**

**DESSERTS**  
Mosaïque de fruits

**MARDI**  
**11/06**  
**ENTREES**

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

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**  
**Poisson « Fish and chips »**

**LAITAGES**  
Pommes noisett

**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

**LAITAGES**  
Épinards crème

**DESSERTS**  
Emmental **BIO**

**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 **BIO** nature sucré

**DESSERTS**

**VENDREDI**  
**14/06**  
**ENTREES**

\*Pâté de campagne\*

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**  
**CURRY WÜRST de francfort**  
Saucisse de francfort, curry, gingembre, sauce tomate, oignon

**LAITAGES**  
**Garniture GEMÜSE**  
Pdt, carottes, chou fleur, bouillon

**DESSERTS**  
Vache qui rit **BIO**

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.

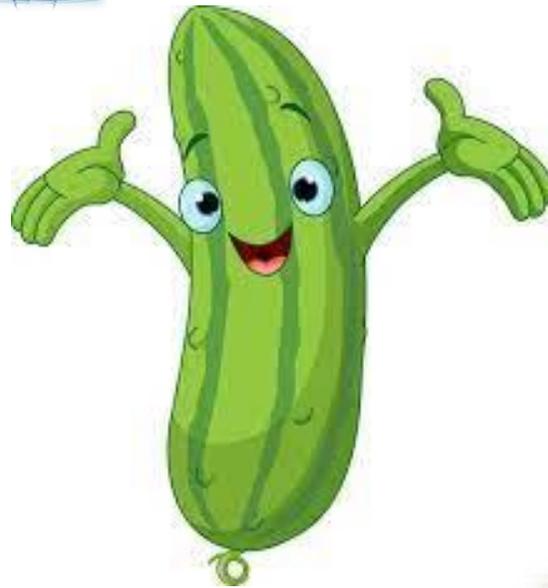
# le concombre



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



# LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - 1 BIO - se 25/2024

## LUNDI 17/06

**ENTREES**

Salade triolo  
chou rouge, chou blanc, cèleri, vinaigrette

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Paupiette de veau

Lentilles

**LAITAGES**

**DESSERTS**

Compote **BIO**

## Menu Végétarien 18/06

**ENTREES**

Taboulé **BIO**

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Escalope panée végétarienne

Haricots plats provençale

**LAITAGES**

**DESSERTS**

Yaourt nature sucré

## MERCREDI 19/06

**ENTREES**

Betteraves **BIO** 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 **BIO**

**LAITAGES**

**DESSERTS**

Tarte aux pommes

## VENDREDI 21/06

**ENTREES**

Concombre **BIO** à la grecque  
Lamelle de concombre, fromage blanc, vinaigre, herbes fraîches

**PRODUIT DE SAISON**

**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 - 1 BIO - se 26/2024

## LUNDI

24/06

ENTREES

Salade de maïs



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de dinde au jus

Petits pois

LAITAGES

Gouda BIO



DESSERTS

## Menu Végétarien

25/06

ENTREES

Salade de blé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de soja sauce tomate

Jardinière de légumes

LAITAGES

DESSERTS

Compote BIO



## MERCREDI

26/06

ENTREES

Concombre en salade

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

\*Roti de porc\*

Pommes vapeur

LAITAGES

DESSERTS

Yaourt BIO nature sucré



## JEUDI

27/06

ENTREES

Tomate BIO 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 BIO

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 - 1 BIO - 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 **BIO**



### DESSERTS

## MARDI

02/07

### ENTREES

Salade de pommes  
de terre



### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de poisson

Courgettes

### LAITAGES

### DESSERTS

Yaourt **BIO**  
nature  
sucré

## MERCREDI

03/07

### ENTREES

Carottes **BIO** râpées



### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Saucisse francfort de  
volaille

Purée

### LAITAGES

### DESSERTS

Yaourt aromatisé



## Menu Végétarien

04/07

### ENTREES

Concombre **BIO** en  
vinaigrette



PRODUIT  
DE SAISON

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pates bolognaises  
végétariennes

Coquillettes, égrené végétal, sauce  
tomate, oignon

### LAITAGES

### DESSERTS

Fruit

05/07

### ENTREES

Tomate **BIO**  
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

## 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