

LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - 1 BIO se 36/2024

LUNDI

02/09

ENTREES

Tomates en salades

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Saucisses fumées

Lentilles

LAITAGES

Bonne rentrée

DESSERTS

Yaourt Aromatisé

MARDI

03/09

ENTREES

Salade de pommes de Terre

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Veau aux olives

Sauté de veau, olives, oignons

Carottes

LAITAGE

DESSERTS

Maestro chocolat

MERCREDI

04/09

ENTREES

Chou coleslaw

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Œufs brouillés fromage

Riz

LAITAGES

Gouda

DESSERTS

Menu Végétarien

05/09

ENTREES

Betteraves au cumin

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Croque tout fromage + salade

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

VENDREDI

06/09

ENTREES

Macédoine mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de Poisson

Pâtes

LAITAGES

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



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

4 composants -1 BIO se 37/2024

Menu Végétarien

09/09
ENTREES

Carottes râpées

 **PRODUIT DE SAISON**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pizza au fromage + salade


LAITAGES

DESSERTS

Compote pomme
 Abricots

MARDI

10/09
ENTREES

Rosette


PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poulet rôti
 Haricots beurre tomates



LAITAGES


Yaourt nature sucré
 

DESSERTS

MERCREDI

11/09
ENTREES



Concombres à la crème
 **PRODUIT DE SAISON**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Saucisse knackis
 Volaille
 Purée

LAITAGES

DESSERTS

Fruit
 

JEUDI

12/09
ENTREES

Cèleri rémoulade


PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Cheesburger + ketchup

 Pommes noisette

LAITAGES

DESSERTS

Muffin's


VENDREDI

13/09
ENTREES

Salade verte Croustons



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Brandade Parmentiere


LAITAGES

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.

I F MENU DE LA SEMAINE

4 composants 1 BIO - 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

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

DESSERTS

Brownie à découper



MERCREDI 18/09

ENTREES

Salade de Surimi mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS



Quiche

Salade verte

LAITAGES

DESSERTS

Yaourt nature sucré

JEUDI 20/09

ENTREES

Melon entier à tailler et vider

PRODUIT DE SAISON



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Raviolis au Bœuf

LAITAGES



DESSERTS

Compote



VENDREDI 21/09

ENTREES

Salade de riz




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.

LUNDI

23/09

ENTREES

Chou coleslaw  **PRODUIT DE SAISON**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poulet Rôti

Frites au four

LAITAGES

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

MERCREDI

25/09

ENTREES

Carottes Marocaine  **PRODUIT DE SAISON**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc en sauce 

Pommes vapeur

LAITAGES

DESSERTS

Fruit  **CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2**

JEUDI

26/09 

ENTREES

Mortadelle

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Acras de morue  **Pêche RESPONSABLE**

Curry Chou-fleur/Pdt 

LAITAGES

DESSERTS

Yaourt nature 

VENDREDI

27/09

ENTREES

Nem de poulet 


PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

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

LAITAGES

DESSERTS







Fruit  **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  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 - 1 BIO se 40/2024



LUNDI

30/09

ENTREES

Salade de pommes de terre




PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Cordon Bleu

Haricots beurre




LAITAGES

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

DESSERTS

Fruit




MERCREDI

02/10

ENTREES

Betteraves en salade





PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de bœuf en sauce



Blé

LAITAGES

DESSERTS

Flan nappé caramel

JEUDI

03/10



ENTREES

Taboulé



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson meunière



Purée de légumes

LAITAGES

Buche de chèvre à couper



DESSERTS

Menu Végétarien

04/10

ENTREES

Salade de Haricots verts

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pates Teddy cheese (ricotta-mozza)




Sauce tomate



LAITAGES

DESSERTS

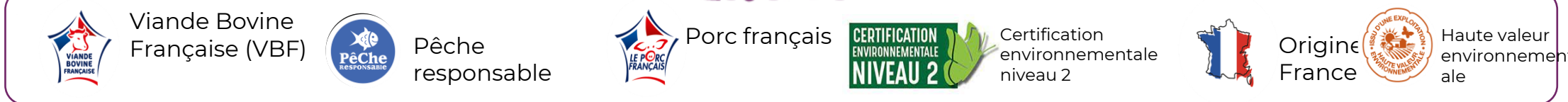
Moelleux chocolat

 Les pommes viennent du Sud Ouest

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

LEGENDE

* : plat avec viande porcine



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

LUNDI 07/10

ENTREES

Salade de Blé au fromage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

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

LAITAGES

DESSERTS

Flan chocolat

MARDI 08/10

ENTREES

Céleri rémoulade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de bœuf marengo

Petits pois

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

MERCREDI 09/10

ENTREES

Tomates entières

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc

Pâtes

LAITAGES

DESSERTS

Yaourt aromatisé

JEUDI 10/10

ENTREES

Carottes Râpées

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Hot dog à monter (Envoi en vrac)

Frites four

LAITAGES

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

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

Menu **Végétarien**

LUNDI 14/10

ENTREES

Duo de crudités
Carottes et céleri râpés, mayonnaise, curcuma

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de Porc aux olives
Poêlée de légumes

LAITAGES

DESSERTS

Mosaïque de fruits

MARDI 15/10

ENTREES

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

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson « Fish and chips »
Pommes noisette

LAITAGES

DESSERTS

Muffin pépites de chocolat

MERCREDI 16/10

ENTREES

Salade de pommes de terre

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Cordon bleu
Épinards crème

LAITAGES

Emmental

DESSERTS

JEUDI 17/10

ENTREES

Melon entier à vider et tailler

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de Bœuf à l'Italienne
Garniture Catalane

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

VENDREDI 18/10

ENTREES

Tomates en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Tortelonnis ricotta épinards
Plat Complet

LAITAGES

DESSERTS

Velouté aux 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

DESSERTS

Compote 

Menu Végétarien 22/10

ENTREES

Taboulé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Escalope panée végétarienne

Haricots plats provençale **LAITAGES**

DESSERTS

Yaourt nature sucré  

MERCREDI 23/10

ENTREES

Tomate Croc Sel 

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Fricassée de volaille en sauce

Riz 

LAITAGES

DESSERTS

Fruit 

JEUDI 24/10

ENTREES

Salade corail
 Pdt, surimi râpé, mayonnaise 

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc 
 Carottes   

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

 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.

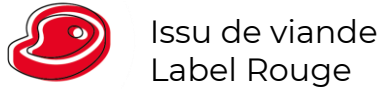
* : plat avec viande porcine



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