

# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - se 45/2025

## LUNDI

03/11

ENTREES

Betteraves vinaigrette

 **PRODUIT DE SAISON** 

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

\*Chipolatas\* 

Pommes noisette

LAITAGES

Chanteneige



DESSERTS

 **Maestro chocolat**

## Menu Végétarien

04/11

ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

**Steak végétal**  
Protéines de Pois et blé

Haricots verts persillés

LAITAGES

Brie à Tailler



DESSERTS

Fruit

## MERCREDI

05/11

ENTREES

Macédoine mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Escalope viennoise

Purée

LAITAGES

Gouda



DESSERTS

**Crème dessert Vanille** 

## JEUDI

06/11

ENTREES

Duo de crudités

 **PRODUIT DE SAISON**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

\*Pates carbonara\*

LAITAGES

Petit moulé



DESSERTS

Muffin pépites de chocolat

## VENDREDI

07/11 

ENTREES

\*Pâté de campagne\*



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

**Poisson pané**

Brocolis béchamel

 **LAITAGES** 

Yaourt sucré



DESSERTS

Compote

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde. En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

\* : plat avec viande porcine

## LEGENDE

 Viande Bovine Française (VBF)

 Pêche responsable

 Porc français

 Certification environnementale niveau 2

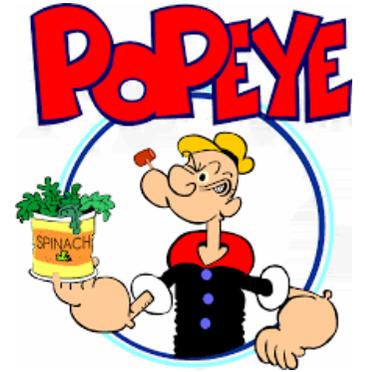
 Origine France

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

# Nos amis les EPINARDS

Les épinards apportent:

- Des caroténoïdes bons pour les yeux
- Du magnésium pour rester zen
- Des antioxydants bons pour protéger les cellules du vieillissement
- Du calcium bon pour les os



Et enfin le fer contenu dans les épinards te rendra fort comme Popeye



**Nos pousses fraîches sont très bonnes en salade.**

# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - se 46/2025

LUNDI 10/11	MARDI 11/11	MERCREDI 12/11	JEUDI 13/11	Menu Végétarien 14/11
ENTREES Salade de chou rouge et pomme 	ENTREES	ENTREES Cèleri rémoulade Cèleri râpé, mayonnaise	ENTREES Salade Marco polo Pates, surimi, mayonnaise 	ENTREES Potage
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Boules de bœuf en sauce Petits pois	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS <b>Féié</b>	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS *Sauté de porc en sauce* Pommes vapeur	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Nuggets de poisson Épinards crème	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Dalh de lentilles corail et riz Lentilles corail, lait de coco, épinards, potiron, riz, curry, tomate
LAITAGES Tartare	LAITAGES	LAITAGES Camembert à portionner	LAITAGES Edam	LAITAGES Petits suisses aux fruits
DESSERTS Yaourt sucré	DESSERTS	DESSERTS Mosaïque de fruits	DESSERTS Fruit	DESSERTS Madeleine 

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde. En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

\* : 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

5 composants - se 47/2025

## Menu Végétarien

### VENDREDI

### LUNDI

17/11

**ENTREES**

Cèleri rémoulade  
cèleri râpé, mayonnaise

**PRODUIT DE SAISON**

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Filet de poulet en sauce

Lentilles maison

**LAITAGES**

Carré de l'est à Tailler

**DESSERTS**

**Maestro vanille**

### MARDI

18/11

**ENTREES**

Tarte de saison butternut et comté

**PRODUIT DE SAISON**

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

**Calamars romaine**

Chou fleur

**LAITAGES**

Yaourt aromatisé

**DESSERTS**

Fruit

### MERCREDI

19/11

**ENTREES**

Salade de surimi mayonnaise

**PRODUIT RESPONSABLE**

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Émincé de volaille

Haricots beurre

**LAITAGES**

Edam

**DESSERTS**

Yaourt nature sucré

### JEUDI

20/11

**ENTREES**

Potage

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Roti de dinde

Ratatouille

**LAITAGES**

Brie à couper

**DESSERTS**

**Yaourt les deux vaches**

21/11

**ENTREES**

Carottes râpées

**PRODUIT DE SAISON**

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

**Façon chili sin carne**  
Haricots rouges, sauce tomate, poivrons, émincé végétal, épices

**LAITAGES**

Compote

**DESSERTS**

**Brownie à découper**

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde. En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

**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.



# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - se 48/2025



## LUNDI

24/11

**ENTREES**

Potage

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Emincé de volaille  
 Crème champignons

Carottes persillées

**LAITAGES**

Yaourt sucré

**DESSERTS**

Fruit

## Menu Végétarien

25/11

**ENTREES**

Salade de riz

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Croque tout fromage  
 + salade

**LAITAGES**

Camembert à couper

**DESSERTS**

Compote de fruits

## MERCREDI

26/11

**ENTREES**

Radis beurre

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

\*Sauté de porc en sauce\*

Riz

**LAITAGES**

Petit moulé

**DESSERTS**

Petits suisses aux fruits

LE GOÛT DE NOS RÉGIONS

## JEUDI

27/11

**ENTREES**

Salade verte aux croutons

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Knackis alsacien  
 De volaille

Gnocchis crème

**LAITAGES**

Petit louis

**DESSERTS**

Crème caramel

## VENDREDI

28/11

**ENTREES**

Mascarade de crudités

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Blanquette de poisson

Purée

**LAITAGES**

Yaourt aromatisé

**DESSERTS**

Gaufre liégeoise

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde. En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

## 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

5 composants - se 49/2025

## Menu Végétarien

<b>01/12</b> ENTREES
Potage
<b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b>
Palet végétarien
Haricots verts
<b>LAITAGES</b>
Buche chèvre a couper
<b>DESSERTS</b>
Fruit

## MARDI

<b>02/12</b> ENTREES
*Rosette*
<b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b>
Poulet rôti
Poêlée de légumes
<b>LAITAGES</b>
Gouda
<b>DESSERTS</b>
<b>Crème chocolat</b>

## MERCREDI

<b>03/12</b> ENTREES
Macédoine mayonnaise
<b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b>
Haché de poulet en sauce
Blé au beurre
<b>LAITAGES</b>
Samos
<b>DESSERTS</b>
Flan nappé caramel

## JEUDI

<b>04/12</b> ENTREES
Carottes râpées
<b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b>
Fish and chips
Frites au four
<b>LAITAGES</b>
Petit Louis
<b>DESSERTS</b>
Compote Pomme Banane

## VENDREDI

<b>05/12</b> ENTREES
Betteraves en salade
<b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b>
*Roti de porc*
Purée de légumes
<b>LAITAGES</b>
Yaourt aromatisé
<b>DESSERTS</b>
Moelleux aux pommes

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde. En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

## 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

08/12

**ENTREES**

Chou coleslaw  
Chou et carotte râpée, fromage blanc, mayonnaise

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Paupiette de veau

Pommes noisette

**LAITAGES**

Brie a couper

**DESSERTS**

Flan vanille

**PRODUIT DE SAISON**

## Menu Végétarien

09/12

**ENTREES**

Salade de blé

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Roulés au fromage

+ salade

**LAITAGES**

Petit Suisse aux Fruits

**DESSERTS**

Fruit

**PRODUIT DE SAISON**

## MERCREDI

10/12

**ENTREES**

Carottes râpées

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

\*Chipolatas\*

Purée

**LAITAGES**

Edam

**DESSERTS**

Yaourt aromatisé

**PRODUIT DE SAISON**

## JEUDI

11/12

**ENTREES**

Potage

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

\*Sauté de porc en sauce\*

Chou fleur béchamel

**LAITAGES**

Compote

Barre bretonne

**PRODUIT DE SAISON**

**CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2**

## VENDREDI

12/12

**ENTREES**

\*Mortadelle \*

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

*Nouvelle recette*

Pates au poisson

Pates, saumon et poisson blanc, crème

**LAITAGES**

Samos

**DESSERTS**

Yaourt sucré

**Pêche RESPONSABLE**

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde. En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

### 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.



# bonnes fêtes

5 composants - se 51/2025

**NOËL**

## LUNDI

15/12  
 ENTREES

Salade triolo  
 Chou blanc, chou rouge, cèleri râpé,  
 vinaigrette

PRODUIT  
 DE SAISON

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

\*Chipolatas \*  
 Lentilles maison

### LAITAGES

Camembert à  
 couper



### DESSERTS

**Mousse au  
 chocolat**



## Menu Végétarien

16/12  
 ENTREES

Potage

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Raviolis aux légumes

### LAITAGES

Mimolette



### DESSERTS

Fruit

## MERCREDI

17/12  
 ENTREES

Macédoine vinaigrette

CERTIFICATION  
 ENVIRONNEMENTALE  
 NIVEAU 2

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de bœuf en sauce

Semoule

### LAITAGES

Emmental



### DESSERTS

Yaourt sucré



## JEUDI

18/12  
 ENTREES

Salade de pates

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Calamars romaine

Brocolis crème

### LAITAGES

Petits suisses  
 aux fruits



### DESSERTS

Compote

PRODUIT  
 DE SAISON

## VENDREDI



## MENU DE NOEL

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.  
 En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

## LEGENDE



Viande Bovine  
 Française (VBF)



Pêche responsable



Porc français



Certification  
 environnementale  
 niveau 2



Origine  
 France



Haute valeur  
 environnementale

5 composants - se 52/2025

## LUNDI

22/12  
ENTREES

Potage

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de dinde au jus

Carottes

PRODUIT DE SAISON

LAITAGES

Edam

DESSERTS

Compote



## Menu Végétarien

23/12  
ENTREES

Duo de crudités  
Carottes et céleri râpé, mayonnaise, curcuma

PRODUIT DE SAISON

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Lasagnes épinards chèvre

LAITAGES

Yaourt sucré



DESSERTS

Fruit

## MERCREDI

24/12  
ENTREES

\*Saucisson à l'ail\*



### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Fricassée de volaille en sauce

Riz

LAITAGES

Vache qui rit



DESSERTS

Fromage blanc sucré



## NOËL

25/12



## VENDREDI

26/12  
ENTREES

Salade de riz

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson meunière

Épinards crème



PRODUIT DE SAISON

LAITAGES

Petit suisse aux fruits



DESSERTS

Madeleine



Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde. En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

## LEGENDE



Viande Bovine Française (VBF)



Pêche responsable



Porc français



Certification environnementale niveau 2



Origine France



Haute valeur environnementale



# BONNE ANNÉE 2026

5 composants - se 01/2026



## LUNDI

29/12  
ENTREES

Potage

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de poulet aux champignons

Pommes noisette

### LAITAGES

Gouda

### DESSERTS

Yaourt nature sucré



## Menu Végétarien

30/12  
ENTREES

Pâtisserie salée (ss viande)

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Steak végétal  
Au pois et blé

Chou fleur

PRODUIT DE SAISON

### LAITAGES

Edam

### DESSERTS

Moelleux citron



## MERCREDI

31/12  
ENTREES

Carottes râpées



PRODUIT DE SAISON

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

\*Roti de porc\*

Pommes vapeur

### LAITAGES

Chanteneige



### DESSERTS

Mousse chocolat



## JEUDI

1<sup>ER</sup> DE L'AN



## VENDREDI

02/12  
ENTREES

Macédoine mayonnaise

PRODUIT DE SAISON

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

\*Jambon blanc\*  
À servir froid

Coquillettes

### LAITAGES

Brie a couper



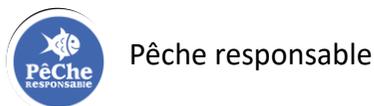
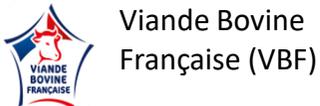
### DESSERTS

Compote

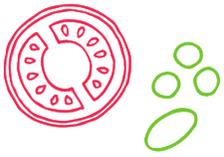
Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde. En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

\* : plat avec viande porcine

## LEGENDE



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



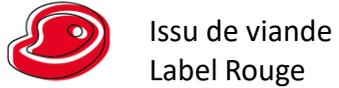
# LEGENDE – Encadré violet en bas de la trame menu

*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