



LUNDI 08/01

H1 ENTREES

H1 Chou coleslaw
Carottes et chou râpé, mayonnaise

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Chipolatas

L1 LAITAGES

Flageolets

D1 DESSERTS

Velouté aux fruits

PRODUIT DE SAISON

Mercrredi Menu Vegetarien 09/01

H2 ENTREES

H2 Salade de patates

V3 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pizza au fromage

+ salade

L3 LAITAGES

Emmental

D1 DESSERTS

Compote

MERCREDI 10/01

H1 ENTREES

H1 Macédoine mayonnaise

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc en sauce

Semoule

L1 LAITAGES

Gouda

D2 DESSERTS

Crème vanille

JEUDI 11/01

H1 ENTREES

H1 Betteraves en salade

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson pané

Purée

L1 LAITAGES

Petit suisse aux fruits

D1 DESSERTS

Fruit

VENDREDI 12/01

H2 ENTREES

Pâté de campagne

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Haché de volaille

Carottes persillées

L3 LAITAGES

Petit louis

D2 DESSERTS

Galette des rois

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

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 BETTERAVES

Les betteraves sont riches en **antioxydants** ce qui permet de protéger notre corps contre les maladies.

Ses **vitamines** qui lui donnent sa couleur sont très bonnes pour la santé de nos yeux.



Elle contient aussi beaucoup de **minéraux** qui protègent notre cœur et notre système cardiovasculaire.





LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - se 03/2024

LUNDI

15/01

ENTREES

H2 Salade de blé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Poulet rôti

Haricots beurre persillés

LAITAGES

L3 Emmental

DESSERTS

D1 Compote pomme abricot

Menu Végétarien

16/01

ENTREES

H2 Crêpe fourrée

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3 Palet végétarien

LAITAGES

L1 Petits pois Chanteneige

DESSERTS

D2 Flan vanille

MERCREDI

17/01

ENTREES

H1 Betteraves en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Paupiette de veau

Garniture catalane
Pdt, poivrons, courgettes, oignon, tomate

LAITAGES

L2 Petit louis

DESSERTS

D1 Maestro chocolat

JEUDI

18/01

ENTREES

H1 Salade de maïs

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Boules de bœuf en sauce

LAITAGES

L1 Semoule Gouda

DESSERTS

D1 Fruit

VENDREDI

19/01

ENTREES

H1 Duo de crudités
Carottes et céleri râpés, mayonnaise, curcuma

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 **Coquillettes au saumon**
Coquillettes, saumon et saumon fumé, crème, oignon, herbes

LAITAGES

L2 Yaourt nature sucré

DESSERTS

D1 Madeleine

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

5 composants - se 04/2024

Menu Végétarien

ENTREES

H1 Chou rouge sucré salé
 Chou rouge, miel, huile, vinaigre

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3 Steak soja

Lentilles maison

LAITAGES

L1 Gouda

DESSERTS

D1 Fruit

PRODUIT DE SAISON

MARDI

23/01

ENTREES

H2 Salade de pommes de terre

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Roti de dinde

Haricots verts provençale

LAITAGES

L3 Vache qui rit

DESSERTS

D1 Compote

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

MERCREDI

24/01

ENTREES

H1 Salade de maïs

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Filet de poulet en sauce

Riz

LAITAGES

L1 Yaourt aromatisé

DESSERTS

D1 Fruit

JEUDI

25/01

ENTREES

H1 Carottes râpées

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Pommes de terre montagnardes
 Pdt, lardons fumés, oignon, muscade, fromage morceaux et râpé, bouillon de bœuf, crème

LAITAGES

L3 Yaourt nature sucré

DESSERTS

D2 Moelleux chocolat

PRODUIT DE SAISON

VENDREDI

26/01

ENTREES

H2 Salade de pâtes

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Calamars a la romaine

Purée de légume

LAITAGES

L2 Flan nappé caramel

DESSERTS

D2 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. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - se 05/2024



LUNDI

29/01

ENTREES

H1

Macédoine mayonnaise




PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2

Paupiette en sauce

Pommes noisette

L1

LAITAGES

Petits louis



DESSERTS

D1

Compote pomme fraise



MARDI

30/01

ENTREES

H2

Salade de riz

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3

Sauté de poulet en sauce

Ratatouille



LAITAGES

L3

Vache qui rit



DESSERTS

D1

Mousse chocolat

MERCREDI

31/01

ENTREES

H1

Carottes râpées




PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2

Roti de porc

Pommes vapeur

L1

LAITAGES

Mimolette

DESSERTS

D1

Fruit

Menu Végétarien

01/02

ENTREES

H1

Mascarade de crudités

Chou rouge, carotte, chou blanc râpés, vinaigrette



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2

Lasagnes ricotta épinards chèvre



LAITAGES

L2

Emmental



DESSERTS

D1

Fruit

VENDREDI

02/02

ENTREES

H2

Roulade

De dinde

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Acras de morue



Curry chou fleur pommes de terre



LAITAGES

L2

Yaourt nature sucré



DESSERTS

D2

Crêpe sucrée



 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.

LE MENU DE LA SEMAINE



5 composants - se 06/2024 NOUVEL AN CHINOIS

Menu Végétarien

05/02
ENTREES

H1
Salade de maïs 

V3 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**
Rigolos au fromage
+ salade verte 

L3 **LAITAGES**
Coulommiers a couper 

D1 **DESSERTS**
Compote pomme banane 

MARDI
06/02
ENTREES

H2
Salade de patates  

V1 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**
Filet de poulet en sauce
Poêlée de légumes 

L2 **LAITAGES**
YAOURT FERMIER   

D2 **DESSERTS**
Fruit

MERCREDI
07/02
ENTREES

H1
Betteraves en salade 

V1 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**
Raviolis au bœuf

L1 **LAITAGES**
Samos 

D1 **DESSERTS**
Fruit

2024 

ENTREES

H1
SALADE DE CHOU BLANC CHINOISE
Chou blanc et carottes râpés, ciboulette, jus d'orange, huile, vinaigre, sauce soja, miel 

V2 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**
PORC AU CAMEL 

RIZ

L1 **LAITAGES**
 

D1 **DESSERTS**
BEIGNET FOURRÉ POMME 
Petit suisse aux fruits

VENDREDI
09/02
ENTREES 

H3
Mortadelle

V2 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**
Poisson meunière  

Brocolis béchamel 

L2 **LAITAGES** 

Chanteneige 

D2 **DESSERTS**
Maestro 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. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - se 07/2024

LUNDI

12/02
ENTREES

Crêpe fourrée

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Cordon bleu

Carottes persillées

LAITAGES

Emmental

DESSERTS

Flan chocolat

Menu Végétarien

13/02
ENTREES

Salade de betteraves



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de soja sauce tomate

Flageolets

Petit suisse aux fruits



DESSERTS

Fruit



MERCREDI

14/02
ENTREES

Chou coleslaw
Chou et carotte râpés, mayonnaise



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc

Blé

LAITAGES

Edam

DESSERTS

Yaourt aromatisé



JEUDI

15/02
ENTREES

Salade de riz

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de poulet en sauce

Haricots verts

LAITAGES

Yaourt nature sucré

DESSERTS

Barre bretonne



VENDREDI

16/02
ENTREES

Macédoine vinaigrette



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Brandade parmentière



LAITAGES

Vache qui rit



DESSERTS

Compote



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

5 composants - se 08/2024



LUNDI

19/02

ENTREES

H1 Duo de crudités
Carottes et cèleri râpés, mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 *Chipolatas*

Lentilles maison

LAITAGES

L1 Mimolette

DESSERTS

D1 Compote pomme banane

MARDI

20/02

ENTREES

H2 Salade de pommes de terre

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3 Nuggets de poisson

Chou fleur persillé

LAITAGES

L2 Coulommiers a couper

DESSERTS

D1 Maestro chocolat

MERCREDI

21/02

ENTREES

H2 Roulade
De dinde

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Escalope viennoise

Pommes de terre haricots verts

LAITAGES

L1 Emmental

DESSERTS

D1 Fruit

JEUDI

22/02

ENTREES

H3 Pâté de campagne

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Roti de dinde

Blé

LAITAGES

L1 Vache picon

DESSERTS

D1 Fruit

Menu Végétarien

23/02

ENTREES

Salade de pates

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Œufs florentine
Œufs durs, épinards, crème, béchamel, fromage rapé

LAITAGES

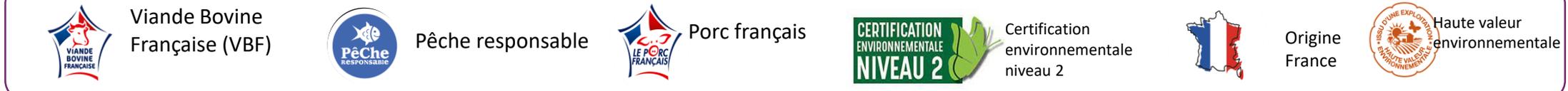
L1 Yaourt nature sucré

DESSERTS

D1 Moelleux fourré pomme

Les pommes viennent du Sud Ouest *Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement*

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.



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - se 09/2024



LUNDI

26/02

ENTREES

H1

Salade triolo
Chou rouge et blanc râpé, céleri, vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Filet de poulet en sauce

LAITAGES

L1

Pommes noisette

DESSERTS

D1

Compote

PRODUIT DE SAISON

Menu Végétarien

27/02

ENTREES

H2

Taboulé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3

Escalope panée végétarienne

Haricots beurre

LAITAGES

L2

Chanteneige

DESSERTS

D1

Yaourt nature sucré

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

PRODUIT DE SAISON

MERCREDI

28/02

ENTREES

H1

Betteraves en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Fricassée de volaille en sauce

Poêlée de légumes

LAITAGES

L3

Vache qui rit

DESSERTS

D1

Fruit

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

JEUDI

29/02

ENTREES

H2

Salade de blé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Paupiette de veau

Carottes

LAITAGES

L2

Gouda

DESSERTS

D1

Fruit

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

PRODUIT DE SAISON

VENDREDI

01/03

ENTREES

H1

Macédoine mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2

Poisson meunière

Riz

LAITAGES

L1

Petit suisse aux fruits

DESSERTS

D2

Brownie

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

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. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.



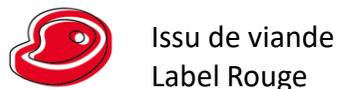
LEGENDE – Encadré violet en bas de la trame menu

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