

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - se 10/2024

LUNDI

04/03

ENTREES

H1  Chou coleslaw
Carottes et chou râpé, mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1  Veau marengo
Sauté de veau, carottes, oignons, champignons, sauce tomate

LAITAGES

L1  Flageolets

Chanteneige

DESSERTS

D1 Yaourt nature sucré

PRODUIT DE SAISON

Menu Végétarien

05/03

ENTREES

H3 Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3 Pizza au fromage

+ salade

LAITAGES

L3 Emmental

DESSERTS

D1  Compote

MERCREDI

06/03

ENTREES

H1  Macédoine mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1  *Sauté de porc en sauce*

Semoule

LAITAGES

L1 Gouda

DESSERTS

D1 Crème vanille

JEUDI

07/03 

ENTREES

H1 Betteraves en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3  Poisson pané

Purée

LAITAGES

L1  Petit suisse aux fruits

DESSERTS

D1  Fruit

VENDREDI

08/03

ENTREES

H2 *Pâté de campagne*

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1  Haché de volaille

Carottes persillées

LAITAGES

L3  Petit louis

DESSERTS

D2  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

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.

LES LEGUMES SECS

Dans la famille des légumes,
il y a: les lentilles (vertes, blondes, corail, ...)
mais aussi les haricots en grain
comme les haricots blancs, rouge,
ou flageolets
ainsi que d'autres comme les pois
chiche, pois cassés, etc....



Tous ces légumes secs sont très
bons pour la santé car ils sont
riches en glucides complexes
qui apportent de l'énergie tout
au long de la journée.

Ils contiennent aussi des fibres bonnes pour la digestion
ainsi que des minéraux comme le calcium et le magnésium.

Exemple de recettes: houmous de pois chiche



Dahl de lentilles corail



LUNDI

11/03

ENTREES

H2 Salade de blé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Poulet rôti

Haricots beurre persillés

LAITAGES

L3  Emmental

DESSERTS

D1 Yaourt aromatisé



Menu Végétarien

12/03

ENTREES

H2 Pâtisserie salée (sans viande)

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3 Steak de soja

Petits pois

LAITAGES

L1 Chanteneige

DESSERTS

D1 Flan vanille

MERCREDI

13/03

ENTREES

H2 Taboulé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Paupiette de veau

Garniture catalane
 Pdt, poivrons, courgettes, oignon, tomate

LAITAGES

L2 Petit louis

DESSERTS

D1 Maestro chocolat



JEUDI

14/03

ENTREES

H2 Surimi mayonnaise



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Boules de bœuf en sauce

Semoule

LAITAGES

L1 Gouda

DESSERTS

D1 Fruit

VENDREDI

15/03

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

D2 Madeleine



 Les pommes viennent du Sud Ouest

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

LEGENDE

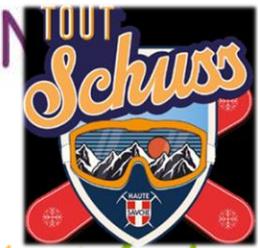
* : plat avec viande porcine

 Viande Bovine Française (VBF)
  Pêche responsable
  Porc français
  Certification environnementale niveau 2
  Origine France
  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 12/2024



Menu Végétarien

LUNDI 18/03

ENTREES

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

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3 *Chipolatas*

L1 Lentilles

LAITAGES

Gouda

DESSERTS

D1 Fruit

MARDI 19/03

ENTREES

H3 Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Roti de dinde

L3 Haricots plats provençale

LAITAGES

Vache qui rit

DESSERTS

D1 Compote

MERCREDI 20/03

ENTREES

H1 Salade de maïs

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Raviolis au bœuf

L1 Yaourt nature sucré

DESSERTS

D1 Fruit

Menu Végétarien

ENTREES

H1 Carottes râpées

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Toronto de pommes de terre
Pdt, sauce fromagère, morceaux de fromage, sauce barbecue

LAITAGES

L3 Velouté aux fruits

DESSERTS

D2 Muffin pépites de chocolat

VENDREDI 22/03

ENTREES

H2 Salade de pâtes

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Calamars a la romaine

L2 Purée de légume

LAITAGES

L2 Flan nappé caramel

DESSERTS

D2 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.

LUNDI

25/03

ENTREES

H1
Macédoine mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2
Paupiette en sauce

Pommes noisette

LAITAGES

L1
Petits louis

DESSERTS

D1
Yaourt aromatisé

MARDI

26/03

ENTREES

H2
Salade de riz

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3
Sauté de poulet en sauce

Ratatouille 

LAITAGES

L3
Vache qui rit

DESSERTS

D1
Mousse chocolat

MERCREDI

27/03

ENTREES

H1
 Carottes râpées

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1
Roti de porc

Pommes vapeur

LAITAGES

L1
Mimolette

DESSERTS

D2
Fruit

Menu Végétarien

28/03

ENTREES

H1
Mascarade de crudités
Chou rouge, carotte, chou blanc râpés, vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2
Riz cantonnais végétarien
Riz, œuf, petits pois, carottes, oignon, sauce soja

LAITAGES

L2
Emmental

DESSERTS

D1
Fruit

VENDREDI

28/03

ENTREES

H2
Roulade
De dinde

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1
Acras de morue 

Curry chou fleur pommes de terre

LAITAGES

L2
Yaourt nature sucré

DESSERTS

D2
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
  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

01/04

ENTREES

H1

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3

FÉRIÉ

LAITAGES

L3

DESSERTS

D1

Menu Végétarien

02/04

ENTREES

H1

Salade de maïs 

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Rigolos au fromage
+ salade verte 

LAITAGES

L2

Coulommiers a couper 

DESSERTS

D1

Compote pomme banane 

MERCREDI

03/04

ENTREES

H1

Betteraves en salade 

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2

Boules de bœuf en sauce

LAITAGES

L1

Blé

Samos 

DESSERTS

D1

Flan nappé caramel

JEUDI

04/04 

ENTREES

H1

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2

Poisson meunière 
 Carottes persillées 
PRODUIT DE SAISON

LAITAGES

L2

Velouté aux fruits 

DESSERTS

D2

Fruit

ENTREES

H2

Œuf dur sauce cocktail  

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Filet de poulet en sauce 

LAITAGES

L1

Flageolets

DESSERTS

D1

Petit suisse aux fruits  

Dessert de Pâques

 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.

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - se 15/2024

LUNDI

08/04

ENTREES

H3 Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Cordon bleu

Printanière de légumes

LAITAGES

L2 Emental

DESSERTS

D1 Flan chocolat

MARDI

09/04

ENTREES

H1 Salade de betteraves



CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Sauté de poulet en sauce

Petits pois

LAITAGES

L1 Petit suisse aux fruits

DESSERTS

D1 Fruit

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

MERCREDI

10/04

ENTREES

H1 Chou coleslaw



Chou et carotte râpés, mayonnaise

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 *Roti de porc*

Blé

LAITAGES

L1 Edam

DESSERTS

D2 Yaourt aromatisé



JEUDI

11/04

ENTREES

H2 Salade de riz



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3 Poisson pané



Haricots verts

LAITAGES

L2 Yaourt nature sucré

DESSERTS

D2 Barre bretonne



Menu Végétarien

12/04

ENTREES

H1 Macédoine vinaigrette



CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3 Hachis parmentier végétarien

Purée, protéines végétales, sauce tomate, oignon, lait, fromage

LAITAGES

L3 Vache qui rit



DESSERTS

D2 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 16/2024



MENU AFRICAIN

LUNDI

15/04

ENTREES

H1
Haricots en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1
Roti de dinde

Lentilles

LAITAGES

L1
Mimolette

DESSERTS

D1
Yaourt aromatisé

MARDI

16/04

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

17/04

ENTREES

H2
Roulade De dinde

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2
Escalope viennoise

Pommes de terre haricots verts

LAITAGES

L1
Emmental

DESSERTS

D1
Fruit

Menu Africain

18/04

ENTREES

H1
Salade de cœurs de palmier

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2
Poulet yassa

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

Riz

LAITAGES

L1
Vache picon

DESSERTS

D1
Cake banane chocolat maison

Menu Végétarien

19/04

ENTREES

V1
Duo de crudités râpées

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1
Lasagnes ricotta épinards chèvre

LAITAGES

L1
Yaourt nature sucré

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
 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 17/2024

LUNDI

22/04

ENTREES

H1
 Salade triolo
 Chou rouge et blanc râpé, céleri, vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1
 Filet de poulet en sauce

Garniture bretonne

LAITAGES

L2
 Edam

DESSERTS

D1
 Compote

PRODUIT DE SAISON

Menu Végétarien

23/04

ENTREES

H1
 Salade de maïs

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3
 Tortellonis épinards
 Ricotta sauce tomate

LAITAGES

L3
 Chanteneige

DESSERTS

D1
 Yaourt nature sucré

MERCREDI

24/04

ENTREES

H1
 Cèleri rémoulade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1
 Fricassée de volaille en sauce

Poêlée de légumes

LAITAGES

L3
 Fromage blanc sucré

DESSERTS

D1
 Fruit

JEUDI

25/04

ENTREES

H2
 Salade de riz

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1
 Paupiette de veau

Carottes

LAITAGES

L2
 Gouda

DESSERTS

D1
 Fruit

PRODUIT DE SAISON

VENDREDI

26/04

ENTREES

H1
 Macédoine mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2
 Blanquette de poisson
 (filet de poisson, crème, champignons)

Blé

LAITAGES

L1
 Petit suisse aux fruits

DESSERTS

D2
 Brownie

Les pommes viennent du Sud Ouest

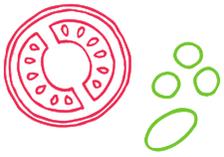
Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

* : 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.



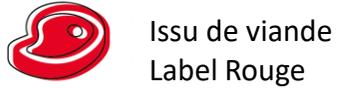
LEGENDE – Encadré violet en bas de la trame menu

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