

# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - se 02/2025



## LUNDI

06/01

**ENTREES**

Duo de crudités  
Carottes et céleri râpé,  
mayonnaise

**PRODUIT DE SAISON**

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

\*Roti de porc au jus\*

Petits pois

**LAITAGES**

Chanteneige

**DESSERTS**

Kiwi

Label Rouge

## Menu Végétarien

07/01

**ENTREES**

Salade de pâtes

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Croque « tout » fromage

Salade verte

**LAITAGES**

Brie à Tailler

**DESSERTS**

Maestro chocolat

## MERCREDI

08/01

**ENTREES**

Betteraves vinaigrette

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Escalope viennoise

Purée

**LAITAGES**

Gouda

**DESSERTS**

Crème dessert Vanille

## JEUDI

09/01

**ENTREES**

\*Pâté de campagne\*

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Veau marengo  
Sauté de veau, carottes, champignons,  
tomate, oignon

**LAITAGES**

Carottes

Petit Suisse aux fruits

**DESSERTS**

Fruit

## VENDREDI

10/01

**ENTREES**

Potage

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Blanquette de poisson

Riz

**LAITAGES**

Petit moulé

**DESSERTS**

GALETTE DES ROIS

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.

# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - se 03/2025

## LUNDI

13/01

**ENTREES**

Chou rouge aigre doux  
 Chou rouge, miel, cornichon, aneth

**PRODUIT DE SAISON**

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Haché de bœuf au jus

Lentilles maison

**LAITAGES**

Edam

**DESSERTS**

Fruit de saison

## MARDI

14/01

**ENTREES**

\*Rosette\*

**PRODUIT DE SAISON**

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Poulet rôti

Haricots beurre a la tomate

**LAITAGES**

Yaourt nature sucré

**DESSERTS**

Madeleine

## MERCREDI

15/01

**ENTREES**

Salade fantaisie  
 Carottes, pomme, raisins secs, vinaigrette

**PRODUIT DE SAISON**

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Émincé de volaille en sauce

Semoule

**LAITAGES**

Camembert à portionner

**DESSERTS**

Fruit

## JEUDI

16/01

**ENTREES**

Salade de blé

**PRODUIT DE SAISON**

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Nuggets de poisson

Purée de légumes

**LAITAGES**

Yaourt Aromatisé

**DESSERTS**

Mosaïque de fruits

## Menu Végétarien

17/01

**ENTREES**

Potage

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Raviolis de légumes

**LAITAGES**

Tartare

**DESSERTS**

Flan Vanille

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.

# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - se 04 / 2025

## Menu Végétarien

### LUNDI

20/01

**ENTREES**

 Chou coleslaw  
Carotte et chou râpé, mayonnaise

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Filet de poulet en sauce

Flageolets

**LAITAGES**

Carré de l'est à Tailler

**DESSERTS**

Maestro vanille

**PRODUIT DE SAISON**

### MARDI

21/01

**ENTREES**

Pizza fromage

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Steak végétal

Haricots verts pommes de terre

**LAITAGES**

Velouté aux fruits

**DESSERTS**

Brownie à découper

**CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2**

### MERCREDI

22/01

**ENTREES**

Salade de Maïs

 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

\*Poêlée villageoise\*  
Pdt, saucisse francfort, saucisson à l'ail, oignon, légumes, ail, tomate, persil

**LAITAGES**

Edam

**DESSERTS**

Yaourt nature sucré

### JEUDI

23/01

**ENTREES**

Salade verte au fromage

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Pates bolognaise

**LAITAGES**

Brie à couper

**DESSERTS**

Fruit

**PRODUIT DE SAISON**

### VENDREDI

24/01

**ENTREES**

Potage

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Calamars a la romaine

Garniture catalane  
Pdt, oignon, poivron, tomate, courgettes

**LAITAGES**

Petit suisse aux fruits

**DESSERTS**

Compote de 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.

**Festival des lanternes**

## LUNDI

27/01  
ENTREES

Œuf dur mayonnaise

 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Emincé de dinde  
Crème champignons



Carottes persillées

**LAITAGES** **PRODUIT DE SAISON**

Petit Louis

 **DESSERTS**

Mousse Chocolat



## Menu Végétarien

28/01  
ENTREES

Betteraves en salade

**CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2** **PRODUIT DE SAISON**

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Boules de soja sauce tomate

Pommes noisette

**LAITAGES**

Camembert à couper

 **DESSERTS**

Compote de fruits



## MERCREDI

29/01  
ENTREES

Carottes râpées

**PRODUIT DE SAISON**

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

\*Jambon blanc\*

Coquillettes



**LAITAGES**

Petit moulé

 **DESSERTS**

Fruit

**CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2**

## JEUDI

30/01

**Nem de poulet\***

**Porc au caramel**

**Riz jaune**

**Beignet d ananas**

**Petit suisse**

## VENDREDI

31/01  
ENTREES

Potage

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

 **Poisson pané**

Ratatouille

**LAITAGES**

Yaourt nature sucré

 **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.



# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - se 06/2025



## LUNDI

03/02

ENTREES

Taboulé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

\*Chipolatas\*

Petits pois

LAITAGES

Buche chèvre a couper

DESSERTS

Fruit

## MARDI

04/02

ENTREES

\*Rosette\*

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poulet rôti

Farandole de légumes

LAITAGES

Gouda

DESSERTS

Maestro vanille

## MERCREDI

05/02

ENTREES

Salade verte et croutons

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de bœuf en sauce

Blé au beurre

LAITAGES

Samos

DESSERTS

Flan nappé caramel

## JEUDI

06/02

ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Fish and chips

Frites au four

LAITAGES

Petit Louis

DESSERTS

Compote Pomme Banane

## Menu Végétarien

07/02

ENTREES

Cèleri rémoulade

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Lasagnes épinards chèvre

LAITAGES

Yaourt Aromatisé

DESSERTS

Crêpe et pate a tartiner choco noisette

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.

# 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.



## LUNDI

10/02

ENTREES

Salade de Maïs et feta

Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de poulet en sauce

Pommes noisette

LAITAGES

Emmental

DESSERTS

Flan Chocolat

## MARDI

11/02

ENTREES

Chou coleslaw

Chou blanc, carottes, mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roulés au fromage

Salade verte

LAITAGES

Petit Suisse aux Fruits

DESSERTS

Fruit

## MERCREDI

12/02

ENTREES

Carottes râpées

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Purée

LAITAGES

Edam

DESSERTS

Yaourt aromatisé

## JEUDI

13/02

ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Accras de morue

Curry de chou fleur

LAITAGES

Gouda

DESSERTS

Yaourt les 2 vaches

## Menu Végétarien

14/02

ENTREES

Betteraves en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

\*Tartiflette\*

LAITAGES

Compote

DESSERTS

Gâteau maison

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

5 composants - se 08/2025

## LUNDI

17/02

**ENTREES**

Duo de crudités  
 Carottes et céleri râpés, mayonnaise, curcuma

**PRODUIT DE SAISON**

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Auté de Porc aux olives\*  
 Lentilles maison

**LAITAGES**

Coulommiers à couper

**DESSERTS**

Mosaïque de fruits

## Menu Végétarien

18/02

**ENTREES**

Pâtisserie salée (ss viande)

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Steak végétal  
 Haricots beurre

**LAITAGES**

Mimolette

**DESSERTS**

Muffin pépites de chocolat

## MERCREDI

19/02

**ENTREES**

\*Salade Piémontaise\*

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Cordon bleu  
 Épinards crème

**LAITAGES**

Emmental

**DESSERTS**

Maestro vanille

## JEUDI

20/02

**ENTREES**

Potage

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Escalope Viennoise  
 Brocolis à la béchamel

**LAITAGES**

Velouté fruits

**DESSERTS**

Fruit

## VENDREDI

21/02

**ENTREES**

Roulade dinde

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Brandade parmentière

**LAITAGES**

Vache qui rit

**DESSERTS**

Yaourt nature sucré

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

24/02

ENTREES

Salade Triolo  
chou rouge, chou blanc, céleri, vinaigrette

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de veau Marengo

Petits pois

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

LAITAGES

Edam

DESSERTS

Compote

## Menu Végétarien

25/02

ENTREES

Taboulé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Escalope panée végétarienne

Carottes persillées

PRODUIT DE SAISON LAITAGES CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

Samos

DESSERTS

Yaourt nature sucré

## MERCREDI

26/02

ENTREES

\*Saucisson à l'ail\*

LE PORC FRANÇAIS

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Fricassée de volaille en sauce

Riz

LAITAGES

Vache qui rit

DESSERTS

Fruit

## JEUDI

27/02

ENTREES

Salade **Corail**  
Pdt, surimi râpé, mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet en sauce

Purée de légumes

LAITAGES

Gouda

DESSERTS

Moelleux aux pommes

## VENDREDI

28/02

ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Blanquette de poisson

Semoule

LAITAGES

Petit suisse aux fruits

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.

## LUNDI

03/03

ENTREES

Salade de maïs

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Roti de dinde au jus

Pommes noisette

**LAITAGES**

Gouda

**DESSERTS**

Yaourt nature sucré




## Menu Végétarien

04/03

ENTREES

Salade de pâtes

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Nuggets de blé

Jardinière de légumes

**LAITAGES**

Brie a couper

**DESSERTS**

Compote




## MERCREDI

05/03

ENTREES

Taboulé

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

\*Roti de porc\*

Ratatouille

**LAITAGES**

Chanteneige

**DESSERTS**

Yaourt aromatisé

**PRODUIT DE SAISON**




## JEUDI

06/03

ENTREES

Carottes râpées

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Coquillettes au saumon

Coquillettes, cube de saumon et saumon fumé, crème, aromates

**LAITAGES**

Petit suisse aux fruits

**DESSERTS**

Fruit

Mousse au chocolat





## VENDREDI

07/03

ENTREES

\*Mortadelle\*

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Boules de bœuf en sauce

Haricots verts pommes de terre

**LAITAGES**

Petit suisse aux fruits

**DESSERTS**

Tarte aux pommes






Les pommes viennent du Sud Ouest

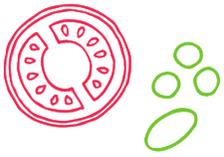
Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

\* : 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.



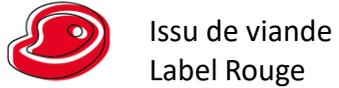
# LEGENDE – Encadré violet en bas de la trame menu

*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