

# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - se 19/2023

## LUNDI 08/05

**ENTREES**

H2

---

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1

**FERIE**

---

**LAITAGES**

L1

---

**DESSERTS**

## Menu Végétarien 09/05

**ENTREES**

H2

Salade de blé

---

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V3

Roulés au fromage + salade

---

**LAITAGES**

L3

Yaourt nature sucré



---

**DESSERTS**



Fruit

## MERCREDI 10/05

**ENTREES**

H1

 Carottes râpées

---

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1

Sauté de poulet en sauce

Semoule

---

**LAITAGES**

L1

Vache qui rit

---

**DESSERTS**

D2

 Crème vanille

## JEUDI 11/05

**ENTREES**

H2

Roulade dinde

---

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V3

Poisson meunière 

Riz courgettes

---

**LAITAGES**

L1

Petit suisse aux fruits



---

**DESSERTS**

D1

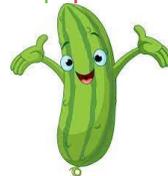
Madeleine 

## VENDREDI 12/05

**ENTREES**

H1

Concombre à la grecque

 Concombre rondelles, fromage blanc, olives

---

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1

\*Poêlée villageoise\*

Pdt CE2 haricots verts, lardons, saucisson à l'ail, oignon, ail



---

**LAITAGES**

L1

Gouda

---

**DESSERTS**

D1

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

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 20/2023

## LUNDI 15/05

**ENTREES**

**H1** Betteraves en salade  
  


**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

**V1** \*Rôti de porc en sauce poivre\*

**LAITAGES**

**L1** Pommes noisette  
 Chanteneige  


**DESSERTS**

**D2** Flan vanille  


## Menu Végétarien 16/05

**ENTREES**

**H2** Salade de pates  
  


**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

**V2** Palet végétarien montagnard  
  


**LAITAGES**

**L3** Carottes persillées  
 Emmental  


**DESSERTS**

**D1** Compote pomme banane  


## MERCREDI 17/05

**ENTREES**

**H1** Cèleri rémoulade  


**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

**V2** Boules de bœuf en sauce  
 Pommes vapeur  


**LAITAGES**

**L1** Petit Louis  


**DESSERTS**

**D1** Maestro chocolat  


## JEUDI 18/05

**ENTREES**

**H3**

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

**V2**

**FERIE**

**LAITAGES**

**L1**

**DESSERTS**

**D1**

## VENDREDI 19/05

**ENTREES**

**H1** Chou blanc crème de ciboulette  
  


**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

**V2** Poisson en sauce  


**LAITAGES**

**L1** Semoule  
 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

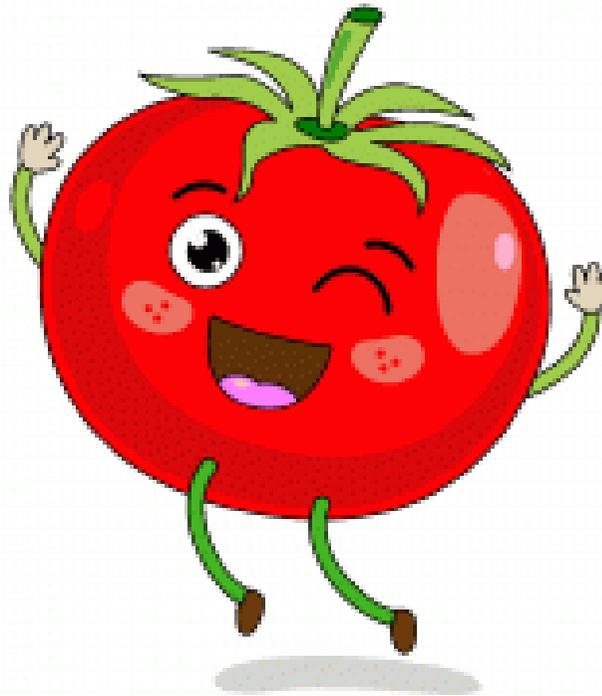
 Viande Bovine Française (VBF)  Pêche responsable  Porc français  Certification environnementale niveau 2  Origine France  Certification environnementale niveau 2

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.

# TOMATES ET COULEURS ET DIVERSITE



Nous les tomates  
sommes très  
nombreuses,  
avec des formes  
et couleurs  
variées: longue,  
ronde, cœur de  
bœuf, cerise, cœur de  
Pigeon,.....  
Nous aimons le soleil et la chaleur.



Nous contenons beaucoup de bêta-carotène de part notre  
couleur, qui aide à maintenir une bonne vue   
; mais aussi  
du lycopène, antioxydant qui protège les cellules.



Nous contenons aussi beaucoup d'eau  et un peu de vitamine C.

# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - se 21/2023

## LUNDI 22/05

**H2 ENTREES**

\*Rosette\*



**V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Haché de bœuf



Petits pois

**L1 LAITAGES**

Gouda



**D1 DESSERTS**

Fruit

**PRODUIT DE SAISON**

**CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2**

## MARDI 23/05

**H3 ENTREES**

Œufs durs mayonnaise




**V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

\*Jambon blanc\*

Chips

**L1 LAITAGES**

Vache qui rit



**D1 DESSERTS**

Compote

## MERCREDI 24/05

**H1 ENTREES**

Salade bohémienne  
concombre, tomate, câpres, olives noires

**V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Paupiette en sauce

Pommes de terre  
haricots plats

**L2 LAITAGES**

Fromage blanc sucré



**D1 DESSERTS**

Fruit

## JEUDI 25/05

**H2 ENTREES**

Taboulé

**V3 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Poisson pané



Haricots beurre  
à la tomate

**L3 LAITAGES**

Yaourt nature sucré



**D2 DESSERTS**

Barre bretonne



**PRODUIT DE SAISON**

**CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2**

## Menu Végétarien 26/05

**L1 ENTREES**

Tomates en salade

**PRODUIT DE SAISON**

**V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Pasta cheese  
Pates, sauce fromage cheddar béchamel



**L1 LAITAGES**

Mousse chocolat



**D1 DESSERTS**

Fruit

**PRODUIT DE SAISON**

**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
  Certification environnementale niveau 2

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 29/05

**ENTREES**

H1

---

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V3

**FERIE**

---

**LAITAGES**

L1

---

**DESSERTS**

D1

## Menu Végétarien 30/05

**ENTREES**

H2

Salade de pommes de terre

---

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1

Tarte au fromage

+ salade verte 

---

**LAITAGES**

L2

Vache qui rit



---

**DESSERTS**

D1

Fruit

## MERCREDI 31/05

**ENTREES**

H3

\*Rosette\*

---

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1

Manchons de poulet

Coquillettes 

---

**LAITAGES**

L1

Mimolette 

---

**DESSERTS**

D1

Fruit

## JEUDI 01/06

**ENTREES**

H2

\*Pâté de campagne\*

---

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1

Acras de morue 



Blé et jardinière de légumes 

---

**LAITAGES**

L1

YAOURT FERMIER 



---

**DESSERTS**

D1

Moelleux pomme

## VENDREDI 02/06

**ENTREES**

H1

Macédoine océane

Macédoine, surimi, mayonnaise

---

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V2

Fricassée madrilène

---

**LAITAGES**

L1

Purée

Emmental 

---

**DESSERTS**

D1

Compote pomme fraise



 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

 Certification environnementale niveau 2

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 05/06

### ENTREES

H1 Chou rouge sucré salé



### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 \*Jambon grill\*



Lentilles maison

### LAITAGES

L1 Yaourt brassé aux fruits




### DESSERTS

D2 Fruit

## MARDI 06/06

### ENTREES

H2 Salade de riz

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Roti de dinde

Poêlée de légumes

### LAITAGES

L3 Coulommiers à couper




### DESSERTS

D1 Compote pomme banane



## MERCREDI 07/06

### ENTREES

H2 \*Mortadelle\*

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 \*Sauté de porc en sauce\*

Blé au beurre

### LAITAGES

L1 Samos



### DESSERTS

D1 Fruit

## JEUDI 08/06

### ENTREES

H2 Salade Marco Polo  
Pates, surimi, mayonnaise, curcuma



### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Poisson meunière



Courgettes béchamel

L2 **PRODUIT DE SAISON**

Petit moulé



### DESSERTS

D2 Tarte flan



## Menu Végétarien 09/06

### ENTREES

H2 Œuf dur mayonnaise  
Œuf de poules élevées en plein air




### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Boulettes végétariennes et semoule à l'orientale

Boules de soja, sauce tomate, pois chiche, épices, semoule, raisins secs

L2 **Nouvelle Recette**

### LAITAGES

L2



### DESSERTS

D2 Fruit



Petit suisse aux fruits



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
  Certification environnementale niveau 2

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.



5 composants  
Se 24/2023



LA CULINAIRE  
DES PAYS DE L'ADOUR  
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

## LUNDI 12/06

### ENTREES

H1 Duo de râpés

---

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Cordon bleu

Petits pois

---

### LAITAGES

L1 Yaourt nature sucré

---

### DESSERTS

D1 Fruit

## Menu Végétarien 13/06

### ENTREES

H2 Crêpe au fromage

---

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3 Palet végétarien mexicain

Chou fleur persillé

---

### LAITAGES

L3 Gouda




---

### DESSERTS

D1 Compote

## MERCREDI 14/06

### ENTREES

H1 Salade de maïs 

---

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 \*Jambon grill poivron curry\*

Boulgour

---

### LAITAGES

L1 Edam

---

### DESSERTS

D1 Fruit

## JEUDI 15/06

### ENTREES

H1 *Salade Sacramento*  
Maïs, pamplemousse, crevettes, tomate, sésame, ciboulette, vinaigrette 

---

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 *Wings (manchons) de poulet*

*Riz jaune haricots rouges*

---

### LAITAGES

L1 

---

### DESSERTS

D1 *Petit suisse aux fruits*

*Muffin pépites de chocolat* 

## VENDREDI 16/06

### ENTREES

H1 Salade bohémienne  
Concombres, tomates, olives noires, câpres, vinaigrette 

---

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3 Brandade parmentière

---

### LAITAGES

L3 Vache picon

---

### DESSERTS

D2 Flan vanille

 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.



5 composants - se 25/2023



LA CULINAIRE DES PAYS DE L'ADOUR  
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

## LUNDI 19/06

### ENTREES

H1 Macédoine vinaigrette

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 \*Roti de porc\*

Garniture catalane  
Pdt, poivrons, courgettes, tomates, oignon

### LAITAGE

L2 Mimolette

PRODUIT DE SAISON

### DESSERTS

D1 Compote

## Menu Végétarien 20/06

### ENTREES

H2 Salade de pommes de terre

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3 Nuggets de blé

Carottes persillées

### LAITAGES

L3 Petit moulé

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

### DESSERTS

D1 Maestro chocolat

## MERCREDI 21/06

### ENTREES

H1 Tomate en salade

PRODUIT DE SAISON

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Colombo de poulet  
Sauté de poulet sauce curry

Riz

### LAITAGES

L1 Emmental

### DESSERTS

D2 Crème vanille

## 23/06

### ENTREES

H1 Chou coleslaw  
Chou et carotte râpée, mayonnaise

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Hot Dog  
Pain, saucisse francfort de volaille, sauce béchamel, topping ketchup

### Chips

L1 LAITAGES

### DESSERTS

D1 Yaourt à boire

Gaufre

## 23/06

### ENTREES

H2 Semoule a la grecque  
Semoule, concombre, menthe, olives, vinaigrette

PRODUIT DE SAISON

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Poisson en sauce

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

Haricots verts

### LAITAGES

L3 Vache Picon

PRODUIT DE SAISON

### DESSERTS

D1 Fruit



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 26/2023

## Menu Végétarien

### LUNDI 26/06

**ENTREES**

H1 Carottes râpées 

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1 Boules de bœuf en sauce

Lentilles maison

**LAITAGES**

L1 Coulommiers a couper 

**DESSERTS**

D1 Compote

### MARDI 27/06

**ENTREES**

H2 Salade de pates  

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1 \*Duo chipolatas et merguez\* 

Haricots plats sauce tomate 

**LAITAGES**

L2 Chanteneige 

**DESSERTS**

D1 Yaourt nature sucré 

### MERCREDI 28/06

**ENTREES**

H1 Chou rouge sucré salé

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1 \*Poêlée villageoise\* 

Pdt CE2, haricots verts, lardons, saucisson à l'ail, oignon, ail

**LAITAGES**

L1 Vache qui rit  

**DESSERTS**

D1 Fruit

### JEUDI 29/06

**ENTREES**

H2 Salade de blé 

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1 Calamars à la romaine 

Garniture trois légumes 

Pdt, haricots verts, carottes

**LAITAGES**

L3 Gouda

**DESSERTS**

D1 Fruit 

### VENDREDI 30/06

**ENTREES**

H1 Concombres en salade 

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V2 Chili végétarien 

Protéines végétales, tomate, carottes, maïs, haricots rouges, oignon, riz

**LAITAGES**

L2 

**DESSERTS**

D1 Petit suisse aux fruits 

Quatre quart cassis 

 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  Certification environnementale niveau 2

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 27/2023



LA CULINAIRE  
DES PAYS DE L'ADOUR  
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ



## LUNDI

03/07

### ENTREES

H1

Mascarade de crudités

---

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Normandin de veau

Poêlée estivale  
Pdt, aubergines, courgettes, tomates, oignon

---

### LAITAGES

L2

Yaourt nature sucré

---

### DESSERTS

D2

Fruit

## MARDI

04/07

### ENTREES

H2

Taboulé

---

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Escalope viennoise

Haricots beurre

---

### LAITAGES

L2

Gouda

---

### DESSERTS

D1

Compote

## MERCREDI

05/07

### ENTREES

H2

Rosette

---

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2

Salade de riz et thon

---

### LAITAGES

L2

Chanteneige

---

### DESSERTS

D1

Flan nappé caramel

## Menu Végétarien

06/07

### ENTREES

H1

Salade fraîcheur  
Concombre, maïs, carottes râpées, tomates, vinaigrette

---

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3

Tortellonis épinards sauce tomate

---

### LAITAGES

L3

---

### DESSERTS

D1

Fruit

Crème vanille

### ENTREES

H1

Tomate œuf pique nique

---

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2

Jambon blanc

Chips

---

### LAITAGES

L1

Edam

---

### DESSERTS

D2

Crostatine

Les pommes viennent du Sud Ouest

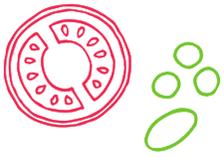
Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

\* : 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.



# 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