

5 composants - se 01/2023

Menu Végétarien

LUNDI 02/01

ENTREES

H1

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2

LAITAGES

L1

DESSERTS

D2

MARDI 03/01

ENTREES

H2

Salade de blé
Blé français

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Sauté de poulet à l'italienne

Haricots beurre

LAITAGES

L3

DESSERTS

D1

Fruit

Petit suisse aux fruits

MERCREDI 04/01

ENTREES

H1

Chou coleslaw au cumin
Chou et carottes râpés,
Mayonnaise, cumin, sésame

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Chipolatas

Purée

LAITAGES

L1

Vache qui rit

DESSERTS

D1

Crème vanille

JEUDI 05/01

ENTREES

H2

Roulade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3

Filet de poisson en sauce

Semoule

LAITAGES

L1

Gouda

DESSERTS

D1

Compote

VENDREDI 06/01

ENTREES

H1

Salade verte

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3

Tortelonnis épinards
sauce tomate

LAITAGES

L3

DESSERTS

D1

Yaourt aromatisé

Galette des rois

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

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 09/01

ENTREES

H1 Betteraves en salade    

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 *Rôti de porc sauce au poivre*
 Pommes noisette

LAITAGES

L1 Chanteneige 

DESSERTS

D2 Flan vanille 

MARDI 10/01

ENTREES

H2 Salade de pommes de terre  

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Pizza fromage + salade verte 

LAITAGES

L2 Fol épi  

DESSERTS

D1 Compote pomme banane

MERCREDI 11/01

ENTREES

H1 Carottes râpées  

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Tomate farcie 
 Pommes vapeur 

LAITAGES

L1 Samos 

DESSERTS

D1 Maestro chocolat 

JEUDI 12/01

ENTREES

H3 Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 *Saucisse de Strasbourg*
 Coquillettes 

LAITAGES

L1 Petit Louis 

DESSERTS

D1 Fruit  

VENDREDI 13/01

ENTREES

H1 Chou blanc crème de ciboulette  

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS


V2 Brandade parmentière 

LAITAGES

L1

DESSERTS






D1 Petit suisse aux fruits  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

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 CÈLERI

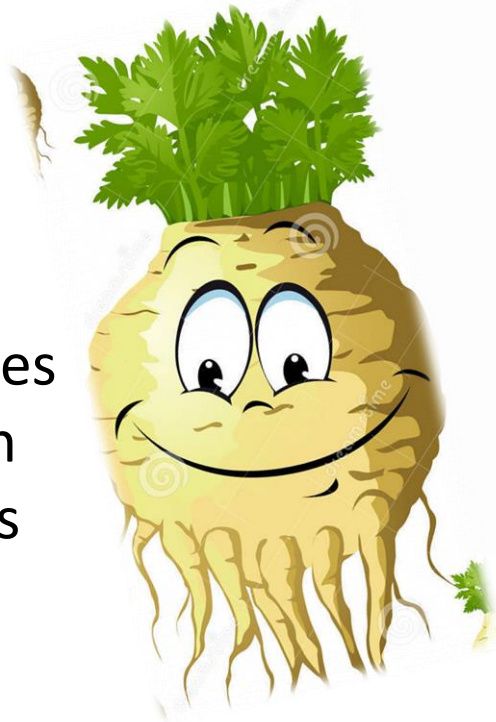
En BRANCHE ou en BULBE,
tout se mange
dans le cèleri !



CRU ou CUIT, c'est
à vous de choisir !

Nous apportons des fibres
bonnes pour la digestion
et le maintien d'un poids
stable.

Les vitamines A, B, C et K
permettent de maintenir
le corps dans un bon état de santé général.



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - se 03/2023

NOUVEL AN CHINOIS

Menu Végétarien

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



LUNDI
16/01

ENTREES

H3

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Jambon grill au jus

Jardinière de légumes

LAITAGES

Vache qui rit



DESSERTS

Fruit



MARDI

17/01

ENTREES

H1

Cèleri rémoulade



PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS



Poisson pané

Petits pois



LAITAGES

Coulommiers à couper



DESSERTS



Mousse chocolat

MERCREDI

18/01

ENTREES

H1

Betteraves en salade



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Raviolis au bœuf

LAITAGES



DESSERTS

Compote

Biscuit

ENTREES

H1

Tartare de légumes à la chinoise

Légumes macédoine, tomate, germes de soja, huile de sésame, gingembre, sauce soja

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Dorc au caramel

Riz

LAITAGES



DESSERTS

Petit suisse aux fruits

Beignet chocolat noisette



VENDREDI

20/01

ENTREES

H2

Crêpe fromage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Œuf Popeye

Œuf de poule élevée en plein air, épinards, pdt, crème



PRODUIT DE SAISON

LAITAGES

LAITAGES

DESSERTS

Yaourt nature sucré

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

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - se 04/2022

LUNDI 23/01

ENTREES

H1 Salade de maïs



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3 Paupiette de veau sauce champignons

Lentilles maison

LAITAGES

L1

DESSERTS

Fruit

Petit suisse aux fruits

MARDI 24/01

ENTREES

H3 Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de dinde au jus

Haricots verts persillés

LAITAGES

L2

Chanteneige

DESSERTS

D2

Flan chocolat

MERCREDI 25/01

ENTREES

H1 Chou rouge sucré salé



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Fricassée madrilène
Sauté de poulet, poivrons, tomate, carotte, paprika

LAITAGES

L1

Riz

Mimolette

DESSERTS

D1

Fruit

JEUDI 26/01

ENTREES

H2 *Pâté de campagne*



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pêche RESPONSABLE

Acras de morue

Curry chou fleur

LAITAGES

L3

Emmental

DESSERTS

D1

Compote pomme fraise



VENDREDI 27/01

ENTREES

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



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Hachis parmentier végétarien
Carotte, oignons, tomate, protéines végétales, purée,



LAITAGES

L

DESSERTS

D1

YAOURT FERMIER

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.



Menu Végétarien

30/01

ENTREES

H3 Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3 Palet végétarien

L2 Haricots plats

LAITAGES

Edam

DESSERTS

D1 Maestro chocolat

MARDI

31/01

ENTREES

H3 *Salami*

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Manchons de poulet

Pommes noisette

L1 **LAITAGES**

Coulommiers à couper

DESSERTS

D1 Compote pomme banane

MERCREDI

01/02

ENTREES

H2 *Mortadelle*

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Haché de bœuf au jus

Boulgour

L1 **LAITAGES**

Samos

DESSERTS

D1 Fruit

JEU

02/02

ENTREES

H2 Maïs mode californienne
Riz, maïs, thon, tomate, paprika, ciboulette, vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Nuggets de poisson

Épinards crème

L2 **LAITAGES**

Vache qui rit

DESSERTS

D1 Pan crêpe

VENDREDI

03/01

ENTREES

H1 Chou coleslaw
Carotte et chou râpés, mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3 *Pates carbonara*

L3 **LAITAGES**

DESSERTS

D1 Fruit

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

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 06/2023

Menu Végétarien

06/02

ENTREES

H2



Crêpe fromage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2

Boules de soja sauce tomate

Chou fleur persillé

LAITAGES

L3

PRODUIT DE SAISON

DESSERTS

D1

Fruit

Yaourt brassé aux fruits



MARDI

07/02

ENTREES

H1

Mascarade de crudités



PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Paupiette de veau en sauce

Lentilles maison

L1

LAITAGES

Gouda



DESSERTS

D1

Flan nappé caramel



MERCREDI

08/02

ENTREES

H1

Salade de maïs



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

*Jambon grill poivron curry

Semoule

L1

LAITAGES

Edam



DESSERTS

D1

Fruit

JEUDI

09/02

ENTREES

H1

Macédoine vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Roti de porc

Purée

L1

LAITAGES

D1

Compote pomme



Petits suisses aux fruits

VENDREDI

10/02

ENTREES

H3

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

H3

Calamars à la romaine



Carottes persillées



L2

LAITAGES

Vache picon



D2

DESSERTS

Moelleux fourré pomme



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

Menu **Végétarien** 5 composants - se 07/2023

LUNDI
13/02

ENTREES

H3 Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Cordon bleu

L1 Flageolets

LAITAGES

Vache picon

DESSERTS

D1 Compote

MARDI
14/02

ENTREES

H2 Salade de patates

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Roulés au fromage

L1 Salade verte

LAITAGES

Edam

DESSERTS

D1 Flan chocolat

MERCREDI
15/02

ENTREES

H1 Cèleri rémoulade

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Colombo de poulet
Sauté de poulet sauce curry

L1 Riz

LAITAGES

Petit moulé

DESSERTS

D2 Crème vanille

JEUDI
16/02

ENTREES

H2 Salade de pommes de terre

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 *Chipolatas*

L3 Haricots verts persillés

LAITAGES

Emmental

DESSERTS

D1 Fruit

VENDREDI
17/02

ENTREES

H2 Roulade
Dinde

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Coquillettes de la mer
Coquillettes, poisson, thon, tomate, Oignon, origan

L1 **LAITAGES**

DESSERTS

D1 Yaourt nature sucré

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

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 08/2023



Menu Végétarien

LUNDI 20/02

ENTREES

H2 Taboulé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 *Roti de porc au jus*

Haricots plats persillés

LAITAGES

L2 Chanteneige

DESSERTS

D1 Fruit

MARDI 21/02

ENTREES

H1 Duo de crudités râpés

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Fricassée de volaille en sauce

Lentilles maison

LAITAGES

L1 Coulommiers a couper

DESSERTS

D2 Yaourt nature sucré

MERCREDI 22/02

ENTREES

H1 Betteraves en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 *Poêlée villageoise*
Pdt, haricots verts, lardons, saucisson à l'ail, oignon, ail

LAITAGES

L1 Vache qui rit

DESSERTS

D1 Fruit

JEUDI 23/02

ENTREES

H2 Salade de blé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Poisson meunière

Carottes persillées

LAITAGES

L3

DESSERTS

D1 Petit suisse aux fruits

Moelleux fourré caramel beurre salé

VENDREDI 24/02

ENTREES

H3 Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Chili végétarien
Sauce chili aux protéines végétales, haricots rouges, riz

LAITAGES

L2 Gouda

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

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 09/2023



Menu Végétarien

LUNDI 27/02

ENTREES

H1 Betteraves en salade

PRODUIT DE SAISON

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 *Jambon grill en sauce*

Petits pois

L1 **LAITAGES**

Petit Louis

DESSERTS

D2 Crème chocolat

MARDI 28/02

ENTREES

H2 Salade de pommes de terre

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Escalope viennoise

Chou fleur persillé

L3 **LAITAGES**

Edam

DESSERTS

D2 Compote

MERCREDI 01/03

ENTREES

H1 Chou coleslaw

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Filet de poulet à la crème

Pommes vapeur

L1 **LAITAGES**

Vache qui rit

DESSERTS

D1 Flan nappé caramel

JEUDI 02/03

ENTREES

H2 *Mortadelle*

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Filet de poisson en sauce

Riz

L1 **LAITAGES**

DESSERTS

D1 Fruit

Yaourt aromatisé

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

VENDREDI 03/03

ENTREES

H3 Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3 Pates bolognaise végétale

Pates, protéines végétales, carottes, oignon, sauce tomate

L3 **LAITAGES**

DESSERTS

D1 Barre bretonne

Petit suisse aux fruits

Les pommes viennent du Sud Ouest

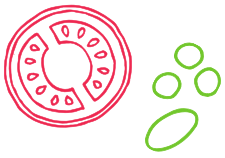
Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

* : plat avec viande porcine

LEGENDE



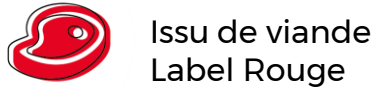
Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.



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