

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - se 44/2024

LUNDI 28/10

ENTREES

Duo de crudités

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Escalope Viennoise

Lentilles

LAITAGES

Chanteneige

DESSERTS

Kiwi

Label Rouge

MARDI 29/10

ENTREES

Salade Piémontaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

 Veau aux olives
Sauté de veau, olives, oignons

Carottes

LAITAGE 

 Brie à Tailler

DESSERTS

Maestro chocolat

MERCREDI 30/10

ENTREES

Tomate au sel

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Rôti de porc 

Coquillettes

LAITAGES

Gouda

DESSERTS

Crème dessert Vanille

Menu Végétarien 31/10

ENTREES

Salade de Haricots verts



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Tortillas Pdt/oignons

Salade verte

LAITAGES

Petit Suisse aux fruits

DESSERTS

Fruit 

VENDREDI 01/11

ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

 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 45/2024

Menu Végétarien
04/11
ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
 Raviolis aux Légumes

Plat Complet

LAITAGES

Edam

DESSERTS

Fruit de saison

MARDI
05/11
ENTREES

Rosette 

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

 Poulet rôti

Haricots beurre à la tomate

LAITAGES 

Fromage

DESSERTS

 Yaourt nature sucré

MERCREDI
06/11
ENTREES

Concombres à la crème

 **PRODUIT DE SAISON** 

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Emincée de volaille
 sce tomate

Semoule

LAITAGES

Camembert à portionner

DESSERTS 

Fruit

JEUDI
07/11
ENTREES

Cèleri rémoulade



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Croissant Jambon

Pommes noisettes

LAITAGES

Yaourt Aromatisé



DESSERTS

Mosaïque de fruits

VENDREDI
08/11
ENTREES 

 Carottes râpées au cumin

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de poisson

 Riz a la tomate

LAITAGES

Tartare



DESSERTS

Flan 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.

LE MENU DE LA SEMAINE

Menu Végétarien

5 composants - se 46 / 2024

LUNDI
 11/11

ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

MARDI
 12/11

ENTREES

Pizza fromage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boulettes de soja sauce tomates
 Haricots verts
 pommes de terre

LAITAGES

Coulommiers à Tailler

DESSERTS

Brownie

MERCREDI
 13/11

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
 14/11

ENTREES

Salade verte au fromage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

*Sauté de Bœuf
 Hongrois
 Coquillettes

LAITAGES

Brie à couper

DESSERTS

Compote de Fruits

VENDREDI
 15/11

ENTREES

Macédoine
 Mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Calamars a la romaine

Garniture catalane
 Pdt, oignon, poivron, tomate, courgettes

LAITAGES

Velouté Fruits

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.

LUNDI 18/11

ENTREES

Salade Strasbourgeoise (volaille)

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Emincé de dinde
Crème champignons

Flageolets

LAITAGES

Petit Louis

DESSERTS

Mousse Chocolat

Menu Végétarien 19/11

ENTREES

Betteraves en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roulés fromage
+ salade

LAITAGES

Camembert à couper

DESSERTS

Gâteau basque

MERCREDI 20/11

ENTREES

Concombres en Salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Fish and Chips
Frites au four

LAITAGES

Mimolette

DESSERTS

Fruit

JEUDI 21/11

ENTREES

Mortadelle

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Acras de morue
Curry Chou fleur

LAITAGES

Yaourt nature sucré

DESSERTS

Moelleux fourré

VENDREDI 22/11

ENTREES

Nem de poulet

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Riz cantonnais
Riz, œuf, jambon blanc, petits pois, carottes, oignon, sauce soja

LAITAGES

Emmental

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.

LUNDI

25/11

ENTREES

Salade de pommes de terre

 **CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Cordon Bleu

Ratatouille

LAITAGES

 **CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2**

Samos

DESSERTS

Maestro Chocolat

MARDI

26/11

ENTREES

Œuf dur cocktail

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet en sauce

Pommes noisette

LAITAGES

Petit suisse Sucré

DESSERTS

Fruit

MERCREDI

27/11

ENTREES

Betteraves en salade

 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Boules de bœuf en sauce

 Blé

LAITAGES

Gouda

DESSERTS

Flan nappé caramel

JEUDI

28/11

ENTREES

Taboulé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

 **Poisson meunière**

Purée de légumes

LAITAGES

Buche de chèvre à

DESSERTS

Compote Pomme Banane

Menu Végétarien

29/11

ENTREES

Salade d'Avocat

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pates Teddy cheese (ricotta-mozza)

Sauce tomate

LAITAGES

Yaourt Aromatisé

DESSERTS

Eclair chocolat

 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

02/12

ENTREES

Salade de Maïs et feta

 Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Chipolatas

Carottes persillées

LAITAGES

Emmental



DESSERTS

Flan Chocolat



MARDI

03/12

ENTREES

Chou coleslaw
 Chou blanc, carottes, mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de poulet en sauce

Petits pois

LAITAGES

Petit Suisse aux Fruits

DESSERTS

Fruit 

MERCREDI

04/12

ENTREES

 Carottes râpées



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc

Purée 

LAITAGES

Edam



DESSERTS

Yaourt aromatisé



JEUDI

05/12

ENTREES

Macédoine mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Raviolis de boeuf

Plat complet

LAITAGES

Gouda



DESSERTS

Velouté Fruix



Menu Végétarien

06/12

ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Hachis parmentier VG
 Purée, égrené végétal, carottes, oignon, bouillon

LAITAGES

Yaourt Nature Sucré



DESSERTS

Compote



 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.

* : plat avec viande porcine

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - se 50/2024

LUNDI

09/12

ENTREES

Duo de crudités
 Carottes et cèleri râpés,
 mayonnaise, curcuma

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de Porc aux olives

Poêlée de légumes

LAITAGES

Mimolette

DESSERTS

Mosaïque de fruits

MARDI

10/12

ENTREES

Betteraves sauce coca
 Betteraves cubes, vinaigrette miel,
 coca, huile, vinaigre



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson « Fish and chips »

Frites au four

LAITAGES

Coulommiers à Tailler



DESSERTS

Muffin pépites de chocolat



MERCREDI

11/12

ENTREES

Salade Piémontaise



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Cordon bleu

Épinards crème

LAITAGES

Emmental



DESSERTS

Maestro vanille

JEUDI

12/12

ENTREES

Pâté de Campagne



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Escalope Viennoise

Riz à la Tomate



LAITAGES

Yaourt Nature Sucré



DESSERTS

Fruit

VENDREDI

Menu *Végétarien*

ENTREES

Concombres en salade



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Tortelonnis

Ricotta épinards



LAITAGES

Vache qui rit



DESSERTS

Velouté 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



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - se 51/2024



LUNDI

16/12

ENTREES

Salade Triolo
chou rouge, chou blanc, cèleri,
vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de veau
Marengo



Lentilles

LAITAGES

Edam



DESSERTS

Compote



Menu Végétarien

17/12

ENTREES

Taboulé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Escalope panée
végétarienne
Haricots plats
provençale

LAITAGES

Kiri



DESSERTS

Yaourt nature sucré



MERCREDI

18/12

ENTREES

Saucisson ail



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Fricassée de volaille en
sauce

Riz



LAITAGES

Vache qui rit



DESSERTS

Fruit

JEUDI

MENU DE NOEL



VENDREDI

20/12

ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Blanquette de poisson



Semoule

LAITAGES

Petit suisse aux fruits



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



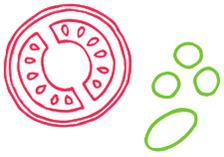
Certification environnementale niveau 2



Origine France



Haute valeur environnementale



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