

LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 02/2025



LUNDI

06/01

ENTREES

Duo de crudités
Carottes et cèleri râpé,
mayonnaise

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc au jus

Petits pois

LAITAGES

DESSERTS

Kiwi
Label Rouge

Menu Végétarien

07/01

ENTREES

Salade de pates

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Croque « tout » fromage

Salade verte

LAITAGES

Brie à Tailler

DESSERTS

MERCREDI

08/01

ENTREES

Betteraves vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Escalope viennoise

Purée

LAITAGES

DESSERTS

Crème dessert Vanille

JEUDI

09/01

ENTREES

Pâté de campagne

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

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

Carottes

LAITAGES

Petit Suisse aux fruits

DESSERTS

VENDREDI

10/01

ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Blanquette de poisson

Riz

LAITAGES

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

4 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

DESSERTS

Fruit de saison

MARDI

14/01

ENTREES

Rosette

LE PORC FRANÇAIS

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poulet rôti

Haricots beurre a la tomate

LAITAGES

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

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

DESSERTS

Fruit

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

JEUDI

16/01

ENTREES

Salade de blé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pêche RESPONSABLE

Nuggets de poisson

Purée de légumes

LAITAGES

Yaourt Aromatisé

DESSERTS

France

Menu Végétarien

17/01

ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Raviolis de légumes

LAITAGES

Tartare

DESSERTS

France

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

4 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



PRODUIT DE SAISON

MARDI

21/01

ENTREES

Pizza fromage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Steak végétal

Haricots verts pommes de terre

LAITAGES



DESSERTS

Brownie à découper 

MERCREDI

22/01

ENTREES

Salade de Maïs



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

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

LAITAGES

DESSERTS

Yaourt nature sucré 

JEUDI

23/01

ENTREES

Salade verte au fromage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pates bolognaise

LAITAGES

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



 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

27/01
ENTREES

Œuf dur mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Emincé de dinde
Crème champignons

Carottes persillées

LAITAGES

DESSERTS

Mousse Chocolat

Menu Végétarien

28/01
ENTREES

Betteraves en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de soja sauce tomate

Pommes noisette

LAITAGES

Camembert à couper

DESSERTS

MERCREDI

29/01
ENTREES

Carottes râpées

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Jambon blanc

Coquillettes

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

JEUDI

30/01

Festival des lanternes

Nem de poulet*

Porc au caramel

Riz jaune

Beignet d ananas

VENDREDI

31/01
ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson pané

Ratatouille

LAITAGES

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

4 composants - se 06/2025



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

LUNDI

03/02

ENTREES

Taboulé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Chipolatas

Petits pois

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

MARDI

04/02

ENTREES

Rosette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poulet rôti

Farandole de légumes

LAITAGES

Gouda

DESSERTS

MERCREDI

05/02

ENTREES

Salade verte et croutons

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de bœuf en sauce

Blé au beurre

LAITAGES

DESSERTS

Flan nappé caramel

JEUDI

06/02

ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Fish and chips

Frites au four

LAITAGES

DESSERTS

Compote Pomme Banane

Menu Végétarien

07/02

ENTREES

Cèleri rémoulade

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Lasagnes épinards chèvre

LAITAGES

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

MARDI

11/02

ENTREES

Chou coleslaw
 Chou blanc, carottes, mayonnaise



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roulés au fromage

Salade verte

LAITAGES 

Petit suisse aux fruits



DESSERTS

MERCREDI

12/02

ENTREES

Carottes râpées





PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Purée

LAITAGES

DESSERTS

Yaourt aromatisé



JEUDI

13/02

ENTREES

Potage



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Accras de morue

Curry de chou fleur

LAITAGES 

DESSERTS

Yaourt les 2 vaches



Menu Végétarien

14/02

ENTREES

Betteraves en salade





PLATS & ACCOMPAGNEMENTS 

Tartiflette



LAITAGES

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

4 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

Menu Végétarien

18/02

ENTREES

Pâtisserie salée
 (ss viande)

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Steak végétal
 Haricots beurre

LAITAGES

Emmental

DESSERTS

Muffin pépites de chocolat

MERCREDI

19/02

ENTREES

Salade Piémontaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Cordon bleu
 Épinards crème

LAITAGES

Emmental

DESSERTS

JEUDI

20/02

ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Escalope Viennoise
 Brocolis à la béchamel

LAITAGES

Emmental

DESSERTS

Fruit

VENDREDI

21/02

ENTREES

Roulade dinde

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Brandade parmentière

LAITAGES

Emmental

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

Menu Végétarien

25/02
ENTREES

Taboulé

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Escalope panée
végétarienne

Carottes persillées

PRODUIT
DE SAISON

LAITAGES

CERTIFICATION
ENVIRONNEMENTALE
NIVEAU 2

DESSERTS

Yaourt nature sucré



MERCREDI

26/02
ENTREES

Saucisson à l'ail



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Fricassée de volaille en
sauce

Riz

LAITAGES

Vache qui rit



DESSERTS

JEUDI

27/02
ENTREES

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



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet en sauce

Purée de légumes

LAITAGES

DESSERTS



Moelleux
aux pommes

VENDREDI

28/02
ENTREES

Potage

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Blanquette de poisson

Semoule

LAITAGES

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



Viande Bovine
Française (VBF)



Pêche responsable



Porc français



Certification
environnementale
niveau 2



Origine
France



Haute valeur
environnementale

LUNDI

03/03

ENTREES

Salade de maïs

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de dinde au jus

Pommes noisette

LAITAGES

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




MERCREDI

05/03

ENTREES

Taboulé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc

Ratatouille

LAITAGES

DESSERTS

Yaourt aromatisé




JEUDI

06/03

ENTREES

Carottes râpées

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

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

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

PRODUIT DE SAISON





VENDREDI

07/03

ENTREES

Mortadelle

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de bœuf en sauce

Haricots verts pommes de terre

LAITAGES

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.



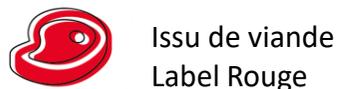
LEGENDE – Encadré violet en bas de la trame menu

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