

LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 44/2024

LUNDI

28/10

ENTREES

Duo de crudités

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Escalope Viennoise

Lentilles

LAITAGES

DESSERTS

Kiwi
Label Rouge

MARDI

29/10

ENTREES

Salade Piémontaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

 Veau aux olives
Sauté de veau, olives, oignons

Carottes

LAITAGES

 Brie à Tailler

DESSERTS

MERCREDI

30/10

ENTREES

Tomate au sel

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Rôti de porc

Coquillettes

LAITAGES

Gouda

DESSERTS

Menu Végétarien

31/10

ENTREES

Salade de Haricots verts

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Tortillas pdt / oignons

Salade verte

LAITAGES

 Petit Suisse aux fruits

DESSERTS

VENDREDI

01/11

ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

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

LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 45/2024

Menu Végétarien

04/11
ENTREES

Potage



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Raviolis aux Légumes

Plat Complet

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

MARDI

05/11
ENTREES

Rosette



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poulet rôti

Haricots beurre



LAITAGES

DESSERTS

Yaourt nature sucré



MERCREDI

06/11
ENTREES

Concombres à la crème

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Emincée de volaille
sauce tomate

Semoule
LAITAGES

DESSERTS

Fruit



JEUDI

07/11
ENTREES

Cèleri
rémoulade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Croissant Jambon

Pommes noisettes

LAITAGES

DESSERTS

Mosaïque de fruits

VENDREDI

08/11
ENTREES

Carottes râpées au
cumin



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de poisson

Riz à la tomate



LAITAGES

Tartare



DESSERTS

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

4 composants - se 46 /2024

LUNDI
 11/11
ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

MARDI
Menu Végétarien


 Pizza fromage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boulettes de soja
 sauce tomates
 Haricots verts
 pommes de terre

LAITAGES

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

DESSERTS


 Yaourt nature sucré

JEUDI
 14/11
ENTREES

Salade verte au fromage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

*Sauté de Bœuf
 Hongrois
 Coquillettes

LAITAGES

DESSERTS

Compote de Fruits

VENDREDI
 15/11
ENTREES

Macédoine
 Mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS


Calamars a la romaine

Garniture catalane
 Pdt, oignon, poivron, tomate, courgettes

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.



LUNDI 18/11

ENTREES

Salade Strasbourgeoise (volaille)

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Emincé de dinde
Crème champignons

Flageolets

LAITAGES

DESSERTS

Mousse Chocolat 

Menu Végétarien 19/11

ENTREES

Betteraves en salade



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roulés fromage
+ salade

LAITAGES

DESSERTS

Gâteau basque 

MERCREDI 20/11

ENTREES

Concombres en Salade



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Fish and chips
Frites au four

LAITAGES

DESSERTS

Fruit 

JEUDI 21/11



ENTREES

Mortadelle

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

 Acras de morue 
Curry Chou fleur



LAITAGES

Yaourt nature sucré 

DESSERTS

VENDREDI 22/11

ENTREES

Nem de poulet 

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS


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



LAITAGES







DESSERTS

Fruit

 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
  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 48/2024



LUNDI 25/11

ENTREES

Salade de pommes de terre

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Cordon Bleu

Ratatouille

LAITAGES

Samos

DESSERTS

MARDI 26/11

ENTREES

Œuf dur cocktail

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet en sauce

Pommes noisette

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

MERCREDI 27/11

ENTREES

Betteraves en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de bœuf en sauce

Blé

LAITAGES

DESSERTS

Flan nappé caramel

JEUDI 28/11

ENTREES

Taboulé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson meunière

Purée de légumes

LAITAGES

DESSERTS

Compote Pomme Banane

Menu Végétarien 29/11

ENTREES

Salade d'Avocat

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pates Teddy cheese (ricotta-mozza)

Sauce tomate

LAITAGES

DESSERTS

Eclair chocolat

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

4 composants - se 49/2024



LUNDI

02/12

ENTREES

Salade de Maïs et feta

Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Chipolatas

Carottes persillées

LAITAGES

Emmental

DESSERTS

MARDI

03/12

ENTREES

Chou coleslaw
Chou blanc, carottes, mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de poulet en sauce

Petits pois

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

MERCREDI

04/12

ENTREES

Carottes râpées

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc

Purée

LAITAGES

Yaourt aromatisé

DESSERTS

JEUDI

05/12

ENTREES

Macédoine mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Raviolis

Plat complet

LAITAGES

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

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.

LUNDI

09/12

ENTREES

Duo de crudités
 Carottes et cèleri râpés,
 mayonnaise, curcuma

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

 *Sauté de Porc aux olives*
 Poêlée de légumes

LAITAGES

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

MERCREDI

11/12

ENTREES

Salade Piémontaise



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Cordon bleu
 Épinards crème

LAITAGES

Emmental

DESSERTS

JEUDI

12/12

ENTREES

Pâté de Campagne



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Escalope Viennoise
 Riz à la Tomate



LAITAGES

DESSERTS

Fruit

VENDREDI

Menu *Végétarien*

ENTREES

Concombres en salade




PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

 Tortellonis
 Ricotta épinards







LAITAGES

DESSERTS

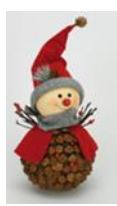
Velouté fruits

 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  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 51/2024



LUNDI

16/12

ENTREES

Salade Triolo
chou rouge, chou blanc, cèleri, vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de veau Marengo

Lentilles

LAITAGES

Kiri

DESSERTS

Compote

Menu Végétarien

17/12

ENTREES

Taboulé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Escalope panée végétarienne
Haricots plats provençale

LAITAGES

Kiri

DESSERTS

Fruit

MERCREDI

18/12

ENTREES

Saucisson ail

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Fricassée de volaille en sauce

Riz

LAITAGES

Kiri

DESSERTS

Fruit

JEUDI

MENU DE NOEL

Menu

VENDREDI

20/12

ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Blanquette de poisson

Semoule

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.



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