

LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 11/2025



LUNDI

10/03

ENTREES

Surimi
mayonnaise



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc au jus



Carottes



PRODUIT DE SAISON

LAITAGES

DESSERTS

Kiwi
Label Rouge



Menu Végétarien

11/03

ENTREES

Salade de pâtes



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Croque « tout » fromage

Salade verte

PRODUIT DE SAISON

LAITAGES

Brie à Tailler



DESSERTS

MERCREDI

12/03

ENTREES

Betteraves vinaigrette



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Escalope viennoise

Purée

LAITAGES

DESSERTS

Crème dessert
Vanille



Salade Avocado

Avocat, concombre, maïs, poivron

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS
Poulet Copacabana

Sauté de poulet, ananas, coco, curcuma, sucre, citron, crème fraîche, oignon

Pommes de terre
aux herbes

LAITAGES

DESSERTS

Donut chocolat

VENDREDI

14/03

ENTREES

Potage



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Blanquette de poisson

Brocolis béchamel



LAITAGES



DESSERTS

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.

LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 12/2025

LUNDI

17/03

ENTREES

Salade du nord
Chou rouge, betterave, sucre, huile, vinaigre, épices

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Goulash de bœuf
Sauté de bœuf, oignon, sauce tomate, paprika

Petits pois LAITAGES

DESSERTS

Fruit de saison (CE2)

MARDI

18/03

ENTREES

Rosette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poulet rôti

Haricots beurre a la tomate LAITAGES

DESSERTS

Madeleine

MERCREDI

19/03

ENTREES

Salade fantaisie
Carottes, pomme, raisins secs, vinaigrette

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Émincé de volaille en sauce

Semoule LAITAGES

Camembert à portionner

DESSERTS

JEUDI

20/03

ENTREES

Salade de blé

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de poisson

Purée de légumes

LAITAGES

Yaourt Aromatisé

DESSERTS

Menu Végétarien

21/03

ENTREES

Cèleri rémoulade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Dalh de lentilles corail et riz
Lentilles corail, lait de coco, épinards, potiron, riz, curry, tomate

LAITAGES

Tartare

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.

Menu Végétarien

LE VENDREDI

LUNDI

24/03

ENTREES

 Chou coleslaw
Carotte et chou râpé, mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet en sauce

Lentilles

LAITAGES

Carré de l'est à Tailler

DESSERTS



PRODUIT DE SAISON

MARDI

25/03

ENTREES

Pizza fromage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc en sauce

Haricots verts pommes de terre

LAITAGES



DESSERTS

Brownie à découper



MERCREDI

26/03

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

27/03

ENTREES

Taboulé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson pané



Ratatouille

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

28/03

ENTREES

Potage



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Hachis parmentier végétarien


Purée, émincé végétal, épices

LAITAGES

Yaourt les deux vaches







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

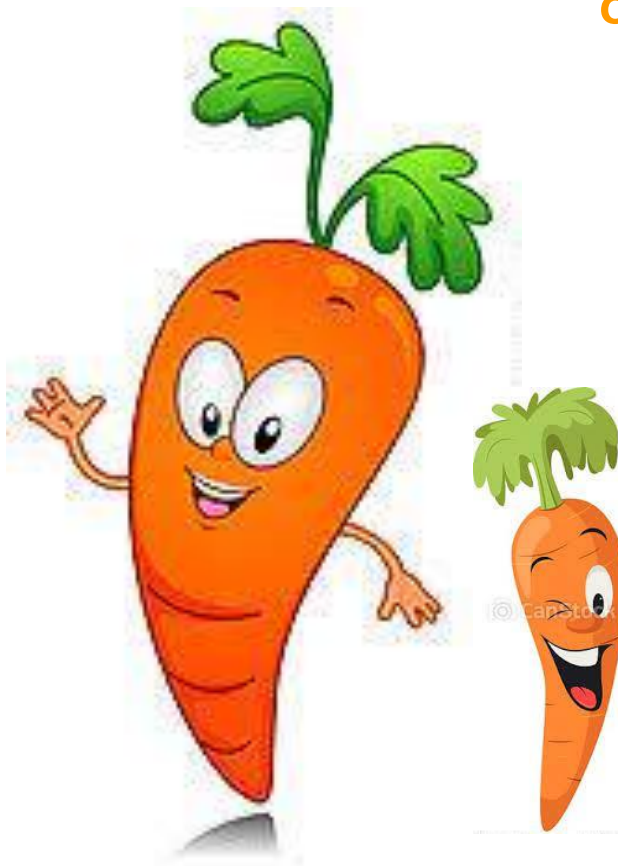
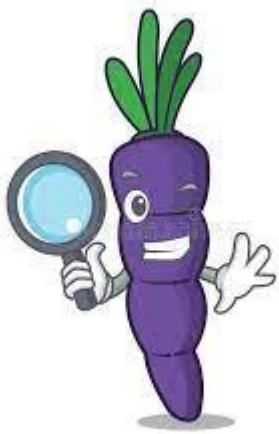
Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.



NOTRE AMIE: LA CAROTTE

- Je suis Riche en fibres et en eau !
Les fibres aident à digérer et à réguler le transit.

- Je contient aussi une vitamine très importante pour tes yeux: 😊
La Vitamine A, qui est aussi Un antioxydant qui protège tes cellules.



Je mets de la couleur dans tes plats.



Je contient aussi des minéraux comme le potassium, le manganèse, le calcium, le phosphore et le cuivre.

Le potassium est bon pour ton Cœur.



Le calcium est bon pour tes Os.





LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 14/2025



LUNDI

31/03

ENTREES

Œuf dur mayonnaise




PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Emincé de volaille
Crème champignons



Carottes persillées



LAITAGES



PRODUIT DE SAISON

DESSERTS

Mousse Chocolat





Menu Végétarien

01/04

ENTREES

Betteraves en salade

PRODUIT DE SAISON



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de soja sauce tomate

Pommes noisette

LAITAGES

Camembert à couper

DESSERTS

MERCREDI

02/04

ENTREES

Carottes râpées



PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc



Riz

LAITAGES

Petit moulé



DESSERTS

JEUDI

03/04

ENTREES


Salade de chou colorée
Chou blanc râpé, brunoise de légumes, pomme cube, vinaigrette sucre citron



PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Jambon blanc
(A servir froid)



Coquillettes

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

VENDREDI

04/04

ENTREES

Pâté de campagne



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Calamars romaine




Chou fleur pommes de terre



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 15/2025



Menu Végétarien

07/04
ENTREES

Salade de riz

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Steak végétal

Petits pois

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

MARDI

08/04
ENTREES

Rosette



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poulet rôti

Farandole de légumes

LAITAGES

Gouda



DESSERTS

MERCREDI

09/04
ENTREES

Salade verte et croutons

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Haché de poulet en sauce

Blé au beurre

LAITAGES

DESSERTS

Flan nappé caramel

JEUDI

10/04
ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Fish and chips

Frites au four

LAITAGES

DESSERTS

Compote Pomme Banane



11/04
ENTREES

Tarte aux légumes



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Boules d agneau en navarin

Boules d agneau, petits légumes printaniers

Flageolets LAITAGES



DESSERTS

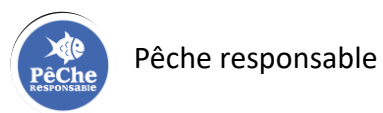
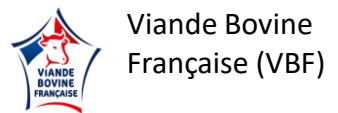
Chou au chocolat

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

14/04

ENTREES

Trio croquant a la feta
 Concombre, tomate, maïs, feta, ciboulette


 Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de dinde au jus

Pommes noisette

LAITAGES

Emmental


DESSERTS

Menu Végétarien

15/04

ENTREES

Taboulé


PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roulés au fromage

Salade verte

LAITAGES 

DESSERTS

Fruit 

MERCREDI

16/04

ENTREES

 Carottes râpées


PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Riz

LAITAGES

Yaourt aromatisé


DESSERTS

JEUDI

17/04

 **ENTREES**

Salade de pommes de terre


PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Accras de morue

Curry de chou fleur

LAITAGES 

Yaourt nature sucré


DESSERTS

VENDREDI

18/04

ENTREES

 Betteraves en salade


PLATS & ACCOMPAGNEMENTS 


Blanquette de veau

Pates

LAITAGES

DESSERTS







 **Gâteau basque**

 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 17/2025

LUNDI 21/04 ENTREES	Menu Végétarien 22/04 ENTREES	MERCREDI 23/04 ENTREES	JEUDI 24/04 ENTREES	VENDREDI 25/04 ENTREES
	Pâtisserie salée (ss viande)	Macédoine vinaigrette	Potage	Roulade dinde
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Férialé	Escalope panée VG	Boules de bœuf en sauce	*Roti de porc*	Brandade parmentière
LAITAGES	Haricots beurre	Semoule	Brocolis à la béchamel	Yaourt nature sucré
	LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES
DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS
	Fruit		Muffin pépites de 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.



LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 18/2025



LUNDI

28/04

ENTREES

Salade Triolo
chou rouge, chou blanc, céleri, vinaigrette

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de boeuf Marengo

Petits pois

LAITAGES

Edam

DESSERTS

MARDI

29/04

ENTREES

Salade de patés

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau en sauce

Carottes persillées

LAITAGES

DESSERTS

Yaourt nature sucré

MERCREDI

30/04

ENTREES

Saucisson à l'ail

LE PORC FRANÇAIS

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Fricassée de volaille en sauce

Riz

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

JEUDI

01/05

ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Férialé

LAITAGES

DESSERTS

Menu Végétarien

02/05

ENTREES

Concombres en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Lasagnes épinards chèvre

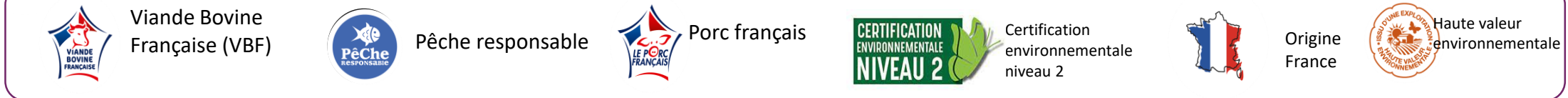
LAITAGES

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



Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.



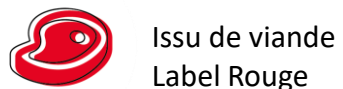
LEGENDE – Encadré violet en bas de la trame menu

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