



# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 45/2023

## LUNDI

06/11

**ENTREES**

H1

Chou coleslaw  
Carottes et chou râpé,  
mayonnaise

**PRODUIT DE SAISON**

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1

\*Chipolatas\*

Flageolets

**LAITAGES**

L1

Chanteneige **BIO**

**DESSERTS**

D1

Yaourt nature sucré

## Menu Végétarien

07/11

**ENTREES**

H2

Salade de patates

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V3

Pizza au fromage

+ salade

**LAITAGES**

L3

Emmental

**DESSERTS**

D1

Compote **BIO**

## MERCREDI

08/11

**ENTREES**

H1

Macédoine mayonnaise

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1

\*Sauté de porc en sauce\*

Semoule **BIO**

**LAITAGES**

L1

Gouda

**DESSERTS**

D2

Crème vanille

## JEUDI

09/11

**ENTREES**

H2

Roulade  
De dinde

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1

Haché de volaille

Carottes **BIO** persillées

**LAITAGES**

L3

Petit louis

**DESSERTS**

D2

**Brownie**

## VENDREDI

10/11

**ENTREES**

H1

Betteraves **BIO** en salade

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V3

Calamars a la romaine

Riz

**LAITAGES**

L1

Petit suisse aux fruits

**DESSERTS**

D1

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
 Agriculture Biologique Europe

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 - 1 BIO - se 46/2023

## Menu Végétarien

**13/11**  
ENTREES

H1  Carottes râpées 

V3 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**  
Steak de soja

Lentilles maison

L1 **LAITAGES**  
Emmental 

D1 **DESSERTS**  
Compote pomme abricots **BIO** 

## MARDI

**14/11**  
ENTREES

H2 Salade de blé **BIO** 

V1 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**  
Manchon de poulet  
Haricots beurre persillés 

L3 **LAITAGES**   
Yaourt nature sucré

D2 **DESSERTS**  
Madeleine 

## MERCREDI

**15/11**  
ENTREES

H1 Salade de betteraves **BIO** 

V1 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**  
Paupiette de veau  
Garniture catalane  
Pdt, poivrons, courgettes, oignon, tomate

L2 **LAITAGES**  
Petit louis 

D1 **DESSERTS**  
Maestro chocolat 

## JEUDI

**16/11**  
ENTREES

H1  Chou rouge sucré salé 

V2 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**  
\*Roti de porc\*  
Pates **BIO** au beurre 

L1 **LAITAGES**  
Gouda

D1 **DESSERTS**  
Fruit

## VENDREDI

**17/11**  
ENTREES 

H1 Salade verte 

V2 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**  
Brandade parmentière 

L2 **LAITAGES**  
Chanteneige **BIO** 

D1 **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
  Agriculture Biologique Europe

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

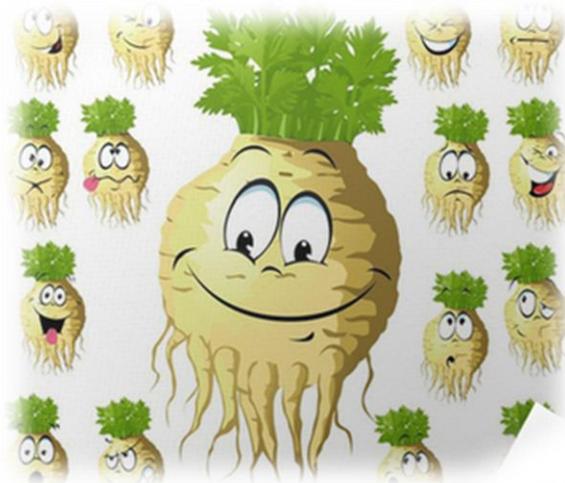


Cèleri branche

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



Cèleri rave



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

Ils apportent des fibres  
bonnes pour la digestion  
et ainsi préviennent le  
surpoids.



Cèleri rémoulade:  
Cèleri rave râpé + mayonnaise



Ils contiennent des vitamines A, B, C et K  
qui permettent de maintenir le corps  
dans un bon état de santé général.



Purée de cèleri rave





# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 47/2023



## Menu Végétarien

**ENTREES**

H1 Betteraves en salade

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V3 Palet végétarien

**LAITAGES**

L1 Petits pois  
Gouda BIO

**DESSERTS**

D1 Fruit

## MARDI 21/11

**ENTREES**

H2 Salade de pommes de terre

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V2 \*Sauté de porc en sauce\*

Ratatouille

**LAITAGES**

L3 Vache qui rit

**DESSERTS**

D1 Compote BIO

## MERCREDI 22/11

**ENTREES**

H1 Salade de maïs

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1 Raviolis au bœuf

**LAITAGES**

L1 Yaourt BIO aromatisé

**DESSERTS**

D1 Fruit

## JEUDI 23/11

**ENTREES**

H3 Pâté de campagne

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1 Roti de dinde  
Haricots BIO verts persillés

**LAITAGES**

L3 Yaourt nature sucré

**DESSERTS**

D2 Moelleux chocolat

## VENDREDI 24/11

**ENTREES**

H1 Duo de crudités BIO  
cèleri et carottes râpées,  
mayonnaise

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1 Poisson pané

Purée

**LAITAGES**

L1 Mousse chocolat

**DESSERTS**

D2 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
 Agriculture Biologique Europe

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

27/11

**ENTREES**

H1  
Macédoine mayonnaise

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V2  
Paupiette en sauce  
 Pommes noisette

**LAITAGES**

L1  
Petit louis

**DESSERTS**

D1  
Compote BIO pomme fraise

## MARDI

28/11

**ENTREES**

H2  
Salade de riz

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V3  
\*Sauté de poulet en sauce\*  
 Haricots plats sauce tomate

**LAITAGES**

L3  
Vache qui rit BIO

**DESSERTS**

D1  
Flan nappé caramel

## MERCREDI

29/11

**ENTREES**

H1  
Carottes râpées BIO  
  
 PRODUIT DE SAISON

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V2  
\*Roti de porc\*  
 Pommes vapeur

**LAITAGES**

L1  
Mimolette

**DESSERTS**

D1  
Fruit

## JEUDI

30/11

**ENTREES**

H2  
Roulade De dinde

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1  
Acras de morue  
  
 Curry chou fleur BIO  
 pommes de terre

**LAITAGES**

L2  
Emmental

**DESSERTS**

D1  
Fruit

## Menu Végétarien

01/12

**ENTREES**

H1  
Mascarade de crudités  
 Chou rouge, carotte, chou blanc râpés, vinaigrette  
 PRODUIT DE SAISON

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V2  
Tortelonnis BIO épinards sauce tomate

**LAITAGES**

L2  
Yaourt nature sucré

**DESSERTS**

D2  
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   
 Agriculture Biologique Europe

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 - 1 BIO - se 49/2023



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

## Menu Végétarien

**04/12**  
**ENTREES**

H1  
Salade de maïs

---

V3  
**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**  
Rigolos au fromage  
+ salade verte



L3  
**LAITAGES**

Coulommiers à couper



D1  
**DESSERTS**

Compote BIO pomme banane



## MARDI

**05/12**  
**ENTREES**

H2  
Salade de patates



V1  
**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Filet de poulet en sauce

Poêlée de légumes

L2  
**LAITAGES**

Yaourt nature sucré BIO

D2  
**DESSERTS**

Fruit




## MERCREDI

**06/12**  
**ENTREES**

H2  
\*Mortadelle\*

V1  
**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

\*Sauté de porc en sauce\*

Blé BIO au beurre

LAITAGES

Samos

D1  
**DESSERTS**

Fruit



## JEUDI

**07/12**  
**ENTREES**

H2  
Surimi mayonnaise



V2  
**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

\*Roti de porc\*

Farandole de légumes

Salsifis, courgettes, carottes, beurre lié

L3  
**LAITAGES**

Chanteneige BIO

D1  
**DESSERTS**

Maestro vanille




## VENDREDI

**08/12**  
**ENTREES**

H1  
Chou BIO blanc  
crème de ciboulette



V2  
**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Risotto du pêcheur

Riz, moules, poisson blanc, champignons, oignon, fumé de poisson

L2  
**LAITAGES**

Petit suisse aux fruits

D2  
**DESSERTS**

Moelleux fourré pomme




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
  Agriculture Biologique Europe

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 - 1 BIO - se 50/2023

## LUNDI

11/12

**ENTREES**

H2 Crêpe fourrée

---

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V2 Cordon bleu

Carottes persillées

---

**LAITAGES**

L2 Emmental **BIO**

---

**DESSERTS**

D1 Flan chocolat

## Menu Végétarien

12/12

**ENTREES**

H1 Salade de betteraves **BIO**

---

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V3 Boules de soja sauce tomate

---

**LAITAGES**

L1 Flageolets

Petit suisse aux fruits

---

**DESSERTS**

D2 Fruit

## MERCREDI

13/12

**ENTREES**

H1 Chou **BIO** coleslaw  
Chou et carotte râpés, mayonnaise

---

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1 Roti de dinde

Pates au beurre

---

**LAITAGES**

L1 Edam

---

**DESSERTS**

D1 Yaourt aromatisé

## JEUDI

14/12

**ENTREES**

H1 Céleri rémoulade  
Céleri râpé, mayonnaise

---

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V2 Lasagnes bolognaises

---

**LAITAGES**

L1 Vache qui rit

---

**DESSERTS**

D2 Compote **BIO**

## VENDREDI

15/12

**ENTREES**

H2 Taboulé **BIO**

---

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V3 Poisson meunière

Brocolis béchamel

---

**LAITAGES**

L3 Yaourt fermier

---

**DESSERTS**

D2 Barre bretonne

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    Agriculture Biologique Europe

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

18/12

**ENTREES**

H1 Duo de crudités  
Carottes et cèleri râpés, mayonnaise

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1 \*Chipolatas\*

Lentilles maison

**LAITAGES**

L1 Mimolette

**DESSERTS**

D1 Compote BIO

## MARDI

19/12

**ENTREES**

H2 Salade de pommes de terre

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V3 Nuggets de poisson

Chou fleur BIO persillé

**LAITAGES**

L1 Coulommiers a couper

**DESSERTS**

D1 Flan vanille

## MERCREDI

20/12

**ENTREES**

H2 Roulade  
De dinde

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V2 Escalope viennoise

Pommes de terre haricots plats

**LAITAGES**

L1 Emmental BIO

**DESSERTS**

D1 Fruit

## Menu Végétarien

21/12

**ENTREES**

H3 Œuf dur mayonnaise

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1 Pates bolognaise végétariennes  
Pates, protéines végétales, sauce tomate, oignon

**LAITAGES**

L1 Vache qui rit BIO

**DESSERTS**

D1 Fruit

## VENDREDI

22/12

**ENTREES**

**MENU DE NOEL**

*Bonnes fêtes!*

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 Agriculture Biologique Europe

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.