

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 02/2024



LUNDI 08/01

ENTREES

H1 Chou coleslaw
Carottes et chou râpé, mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 *Chipolatas*

L1 Flageolets

LAITAGES

L1 Chanteneige **BIO**

DESSERTS

D1 Velouté aux fruits

PRODUIT DE SAISON

Mercrredi Menu Vegetarien 09/01

ENTREES

H2 Salade de patates

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3 Pizza au fromage + salade

LAITAGES

L3 Emmental

DESSERTS

D1 Compote **BIO**

MERCREDI 10/01

ENTREES

H1 Macédoine mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 *Sauté de porc en sauce*

L1 Semoule **BIO**

LAITAGES

L1 Gouda

DESSERTS

D2 Crème vanille

JEUDI 11/01

ENTREES

H1 Betteraves **BIO** en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Poisson pané

L1 Purée

LAITAGES

L1 Petit suisse aux fruits

DESSERTS

D2 Fruit

VENDREDI 12/01

ENTREES

H2 *Pâté de campagne*

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Haché de volaille

L1 Carottes **BIO** persillées

LAITAGES

L3 Petit louis

DESSERTS

D1 Galette des rois

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.

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.





LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 03/2024

LUNDI

15/01

H2 ENTREES

Salade de blé **BIO**



V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poulet rôti

Haricots beurre persillés

L3 LAITAGES 

Emmental

D1 DESSERTS

Compote pomme abricot



Menu Végétarien

16/01

H2 ENTREES

Crêpe fourrée

V3 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Palet végétarien

Petits pois

L1 LAITAGES

Chanteneige **BIO**



D2 DESSERTS

Flan vanille

MERCREDI

17/01

H1 ENTREES

Betteraves **BIO** en salade




V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Garniture catalane
Pdt, poivrons, courgettes, oignon, tomate

L2 LAITAGES

Petit louis

D1 DESSERTS

Maestro chocolat



JEUDI

18/01

H1 ENTREES

Salade de maïs



V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de bœuf en sauce

 Semoule **BIO**

LAITAGES

Gouda

D1 DESSERTS

Fruit

VENDREDI

19/01

H1 ENTREES

Duo de crudités **BIO**
Carottes et céleri râpés, mayonnaise, curcuma




V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

 **Coquillettes au saumon**
Coquillettes, saumon et saumon fumé, crème, oignon, herbes

L2 LAITAGES

Yaourt nature sucré

D1 DESSERTS

Madeleine



 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. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 04/2024

Menu Végétarien

ENTREES

H1 Chou rouge sucré salé
Chou rouge, miel, huile, vinaigre

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3 Steak soja

Lentilles maison

LAITAGES

L1 Gouda **BIO**

DESSERTS

D1 Fruit

PRODUIT DE SAISON

MARDI

23/01

ENTREES

H2 Salade de pommes de terre

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Roti de dinde

Haricots verts provençale

LAITAGES

L3 Vache qui rit

DESSERTS

D1 Compote **BIO**

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

MERCREDI

24/01

ENTREES

H1 Salade de maïs

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Filet de poulet en sauce

Riz

LAITAGES

L1 Yaourt **BIO**

DESSERTS

D1 Fruit

JEUDI

25/01

ENTREES

H1 Carottes râpées **BIO**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Pommes de terre montagnardes
Pdt, lardons fumés, oignon, muscade, fromage morceaux et râpé, bouillon de bœuf, crème

LAITAGES

L3 Yaourt nature sucré

DESSERTS

D2 Moelleux chocolat

PRODUIT DE SAISON

VENDREDI

26/01

ENTREES

H2 Salade de pâtes **BIO**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Calamars a la romaine

Purée de légume

LAITAGES

L2 Flan nappé caramel

DESSERTS

D2 Fruit

Pêche RESPONSABLE

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. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 05/2024



LUNDI

29/01

ENTREES

H1

Macédoine mayonnaise

V2

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette en sauce

Pommes noisette

L1

LAITAGES

Petits louis

D1

DESSERTS

Compote BIO pomme fraise

MARDI

30/01

ENTREES

H2

Salade de riz

V3

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de poulet en sauce

Ratatouille

L3

LAITAGES

Vache qui rit BIO

D1

DESSERTS

Mousse chocolat

MERCREDI

31/01

ENTREES

H1

Carottes BIO râpées

V2

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc

Pommes vapeur

L1

LAITAGES

Mimolette

D1

DESSERTS

Fruit

Menu Végétarien

01/02

ENTREES

H1

Mascarade de crudités
Chou rouge, carotte, chou blanc râpés, vinaigrette

V2

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Lasagnes ricotta épinards chèvre

L2

LAITAGES

Emmental

D1

DESSERTS

Fruit BIO

VENDREDI

02/02

ENTREES

H2

Roulade
De dinde

V2

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Acras de morue

Curry chou fleur BIO
pommes de terre

L2

LAITAGES

Yaourt nature sucré

D2

DESSERTS

Crêpe sucrée

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. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

LE MENU DE LA SEMAINE



5 composants - 1 BIO - se 06/2024 **NOUVEL AN CHINOIS**

Menu Végétarien

05/02
ENTREES

H1 Salade de maïs 

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

L3 **LAITAGES**
 Coulommiers a couper 

D1 **DESSERTS**
 Compote BIO pomme banane 

MARDI

06/02
ENTREES

H2 Salade de pates **BIO** 

V1 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**
 Filet de poulet en sauce
 Poêlée de légumes 

L2 **LAITAGES** **PRODUIT DE SAISON**
YAOURT FERMIER  

D2 **DESSERTS**
 Fruit

MERCREDI

07/02
ENTREES

H1 Betteraves **BIO** en salade 

V1 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**
 Raviolis au bœuf

L1 **LAITAGES**
 Samos 

D1 **DESSERTS**
 Fruit

2024

ENTREES

H1 **SALADE DE CHOU BLANC CHINOISE**
 Chou blanc et carottes râpés, ciboulette, jus d'orange, huile, vinaigre, sauce soja, miel 

V2 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**
PORC AU CAMEL 

L1 **LAITAGES**
RIZ BIO 

D1 **DESSERTS**
BEIGNET FOURRÉ POMME 

VENDREDI

09/02
ENTREES 

H3 *Mortadelle*

V2 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**
Poisson meunière  

L2 **LAITAGES** **PRODUIT DE SAISON**
 Brocolis béchamel

D2 **DESSERTS**
 Chanteneige **BIO** 
 Maestro 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. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.



LE MENU DE LA SEMAINE

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

5 composants - 1 BIO - se 09/2024

LUNDI

26/02

ENTREES

H1
Salade triolo
Chou rouge et blanc râpé, céleri, vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1
Filet de poulet en sauce

LAITAGES

L1
Pommes noisette

DESSERTS

D1
Compote BIO

Menu Végétarien

27/02

ENTREES

H2
Taboulé BIO

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3
Escalope panée végétarienne

LAITAGES

L2
Haricots beurre

DESSERTS

D1
Yaourt nature sucré

MERCREDI

28/02

ENTREES

H1
Betteraves BIO en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1
Fricassée de volaille en sauce

LAITAGES

L3
Poêlée de légumes

DESSERTS

D1
Fruit

JEUDI

29/02

ENTREES

H2
Salade de blé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1
Paupiette de veau

LAITAGES

L3
Carottes

DESSERTS

D2
Gouda BIO

Fruit

VENDREDI

01/03

ENTREES

H1
Macédoine mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2
Poisson meunière

LAITAGES

L1
Riz BIO

Petit suisse aux fruits

DESSERTS

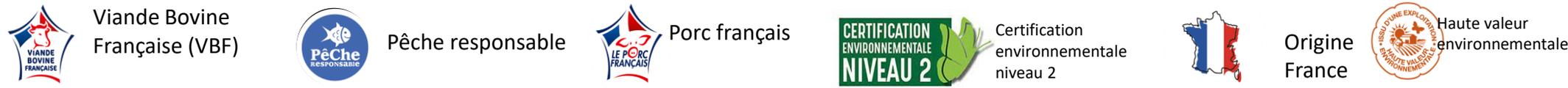
D2
Brownie

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. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.



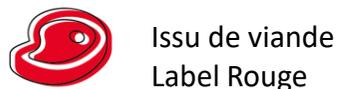
LEGENDE – Encadré violet en bas de la trame menu

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