

# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 10/2024

## LUNDI

04/03

**ENTREES**

H1 Chou coleslaw  
Carottes et chou râpé, mayonnaise

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1 Veau marengo  
Sauté de veau, carottes, oignons, champignons, sauce tomate

L1 Flageolets

**LAITAGES**

Chanteneige **BIO**

**DESSERTS**

D1 Yaourt nature sucré

**PRODUIT DE SAISON**

## Menu Vegetarien

05/03

**ENTREES**

H3 Potage

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V3 Pizza au fromage  
+ salade

L3 **LAITAGES**

Emmental

**DESSERTS**

D1 Compote **BIO**

## MERCREDI

06/03

**ENTREES**

H1 Macédoine mayonnaise

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1 \*Sauté de porc en sauce\*  
Semoule **BIO**

L1 **LAITAGES**

Gouda

**DESSERTS**

D1 Crème vanille

## JEUDI

07/03

**ENTREES**

H1 Betteraves **BIO** en salade

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V3 Poisson pané  
Purée

L1 **LAITAGES**

Petit suisse aux fruits

**DESSERTS**

D1 Fruit

## VENDREDI

08/03

**ENTREES**

H2 \*Pâté de campagne\*

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1 Haché de volaille  
Carottes **BIO** persillées

**LAITAGES**

Petit louis

**DESSERTS**

D1 Gaufre

**PRODUIT DE SAISON**

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.

# LES LEGUMES SECS

Dans la famille des légumes,  
il y a: les lentilles (vertes, blondes, corail, ...)  
mais aussi les haricots en grain  
comme les haricots blancs, rouge,  
ou flageolets  
ainsi que d'autres comme les pois  
chiche, pois cassés, etc....



Tous ces légumes secs sont très  
bons pour la santé car ils sont  
riches en glucides complexes  
qui apportent de l'énergie tout  
au long de la journée.

Ils contiennent aussi des fibres bonnes pour la digestion  
ainsi que des minéraux comme le calcium et le magnésium.

Exemple de recettes: houmous de pois chiche



Dahl de lentilles corail



# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 11/2024

## LUNDI

11/03

**ENTREES**

H2

Salade de blé **BIO**

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1

Poulet rôti

Haricots beurre persillés

**LAITAGES**

L3

Emmental

**DESSERTS**

D1

Yaourt aromatisé

## Menu Végétarien

12/03

**ENTREES**

H2

Pâtisserie salée (sans viande)

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V3

Steak de soja

Petits pois

**LAITAGES**

L1

Chanteneige **BIO**

**DESSERTS**

D1

Flan vanille

## MERCREDI

13/03

**ENTREES**

H1

Taboulé **BIO**

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1

Paupiette de veau

Garniture catalane  
Pdt, poivrons, courgettes, oignon, tomate

**LAITAGES**

L2

Petit louis

**DESSERTS**

D1

Maestro chocolat

## JEUDI

14/03

**ENTREES**

H2

Surimi mayonnaise

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1

Boules de bœuf en sauce

Semoule **BIO**

**LAITAGES**

L1

Gouda

**DESSERTS**

D1

Fruit

## VENDREDI

15/03

**ENTREES**

H1

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

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1

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

**LAITAGES**

L2

Yaourt nature sucré

**DESSERTS**

D2

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
 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 12/2024



## LUNDI

18/03

**ENTREES**

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

**PRODUIT DE SAISON**

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V3  
 \*Chipolatas\*

Lentilles

**LAITAGES**

L1  
 Gouda **BIO**

**DESSERTS**

D1  
 Fruit

## MARDI

19/03

**ENTREES**

H3  
 Potage

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V2  
 Haricots plats provençale

**LAITAGES**

L3  
 Vache qui rit

**DESSERTS**

D1  
 Compote **BIO**

## MERCREDI

20/03

**ENTREES**

H1  
 Salade de maïs

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1  
 Raviolis au bœuf

**LAITAGES**

L1  
 Yaourt nature sucré **BIO**

**DESSERTS**

D2  
 Fruit

## Menu Végétarien

**ENTREES**

H1  
**Carottes râpées **BIO****

**PRODUIT DE SAISON**

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1  
**Toronto de pommes de terre**  
 Pdt, sauce fromagère, morceaux de fromage, sauce barbecue

**LAITAGES**

L3  
**Velouté aux fruits**

**DESSERTS**

D2  
**Muffin pépites de chocolat**

## VENDREDI

22/03

**ENTREES**

H2  
 Salade de pâtes **BIO**

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1  
 Calamars a la romaine

Purée de légume

**LAITAGES**

L2  
 Flan nappé caramel

**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

25/03

**ENTREES**

H1  
Macédoine mayonnaise

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V2  
Paupiette en sauce

Pommes noisette

**LAITAGES**

L1  
Petits louis

**DESSERTS**

D1  
Yaourt aromatisé **BIO**

## MARDI

26/03

**ENTREES**

H2  
Salade de riz

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V3  
\*Sauté de poulet en sauce\*

Ratatouille

**LAITAGES**

L3  
Vache qui rit **BIO**

**DESSERTS**

D1  
Mousse chocolat

## MERCREDI

27/03

**ENTREES**

H1  
Carottes râpées **BIO**

**PRODUIT DE SAISON**

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1  
\*Roti de porc\*

Pommes vapeur

**LAITAGES**

L1  
Mimolette

**DESSERTS**

D2  
Fruit

## Menu Végétarien

28/03

**ENTREES**

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

**PRODUIT DE SAISON**

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V2  
Riz cantonnais végétarien  
Riz, œuf, petits pois, carottes, oignon, sauce soja

**LAITAGES**

L2  
Emmental

**DESSERTS**

D1  
Fruit **BIO**

## VENDREDI

28/03

**ENTREES**

H2  
Roulade  
De dinde

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1  
Acras de morue

Curry chou fleur **BIO**  
pommes de terre

**LAITAGES**

**PRODUIT DE SAISON**

L2  
Yaourt nature sucré

**DESSERTS**

D2  
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 14/2024



## LUNDI

01/04  
ENTREES

H1

V3  
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

FÉRIÉ


L3  
LAITAGES

D1  
DESSERTS


## Menu Végétarien

02/04  
ENTREES


H1

Salade de maïs 


V1  
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Rigolos au fromage   
+ salade verte

L2  
LAITAGES

Coulommiers a couper 


D1  
DESSERTS

Compote pomme banane **BIO** 

## MERCREDI

03/04  
ENTREES

H1


Betteraves **BIO** en salade 

V2  
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de bœuf en sauce

L1  
LAITAGES

Blé

Samos 

D1  
DESSERTS

Flan nappé caramel

## JEUDI

04/04 

H1  
ENTREES

Potage

V2  
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson meunière 

Carottes **BIO** persillées 

LAITAGES **PRODUIT DE SAISON**

Velouté aux fruits 

D2  
DESSERTS

Fruit

H2  
ENTREES

Œuf dur sauce cocktail 

V1  
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet en sauce 


Flageolets

L1  
LAITAGES

Petit suisse aux fruits  

D1  
DESSERTS







Dessert de Pâques

 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 17/2024

## LUNDI

22/04

ENTREES

H1

Salade triolo  
Chou rouge et blanc râpé, céleri, vinaigrette

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Filet de poulet en sauce

L2

Garniture bretonne

LAITAGES

Edam

DESSERTS

D1

Compote BIO

## Menu Végétarien

23/04

ENTREES

H1

Salade de maïs

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3

Tortellonis BIO épinards  
Ricotta sauce tomate

LAITAGES

L3

Chanteneige

DESSERTS

D1

Yaourt nature sucré

## MERCREDI

24/04

ENTREES

H1

Cèleri rémoulade BIO

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Fricassée de volaille en sauce

LAITAGES

L3

Poêlée de légumes

Fromage blanc sucré

DESSERTS

D1

Fruit

## JEUDI

25/04

ENTREES

H2

Salade de riz

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Paupiette de veau

Carottes

LAITAGES

L2

Gouda BIO

DESSERTS

D1

Fruit

## VENDREDI

26/04

ENTREES

H1

Macédoine mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2

Blanquette de poisson  
(filet de poisson, crème, champignons)

Blé BIO

LAITAGES

L1

Petit suisse aux fruits

DESSERTS

D2

Brownie

Les pommes viennent du Sud Ouest

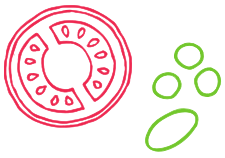
Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

\* : plat avec viande porcine

## LEGENDE

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.



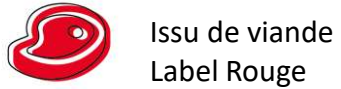
## LEGENDE – Encadré violet en bas de la trame menu

*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