



# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 19/2025



## LUNDI

05/05

ENTREES

Surimi  
mayonnaise



PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

\*Roti de porc au jus\*



Carottes **BIO**



LAITAGES

Chanteneige



DESSERTS



**Maestro chocolat**

## Menu Végétarien

06/05

ENTREES

Salade de riz **BIO**



PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Croque « tout » fromage

Salade verte

PRODUIT  
DE SAISON

LAITAGES

Brie à Tailler



DESSERTS

Fruit

## MERCREDI

07/05

ENTREES

Betteraves **BIO** vinaigrette



PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Escalope viennoise

Purée

LAITAGES

Gouda



DESSERTS

**Crème dessert  
Vanille**



## JEUDI

08/05

ENTREES

**Férialé**

PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

## VENDREDI

09/05

ENTREES

\*Pâté de campagne\*



PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Blanquette de poisson

Blé **BIO**



LAITAGES

Yaourt sucré



DESSERTS

**Madeleine**



Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.

En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

## 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.

\* : plat avec viande porcine

# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 20/2025

## LUNDI

12/05  
ENTREES

Salade de chou rouge **BIO** et pomme

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

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

Petits pois  
LAITAGES

Edam

DESSERTS

Mosaïque de fruits

## MARDI

13/05  
ENTREES

\*Rosette\*

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poulet rôti

Courgettes **BIO** provençale  
Courgettes et légumes ratatouille

LAITAGES

Yaourt aromatisé

DESSERTS

Fruit

## MERCREDI

14/05  
ENTREES

Salade fraîcheur  
Concombre, maïs, carottes râpées, tomates, vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Émincé de volaille en sauce

Semoule **BIO**

LAITAGES

Camembert à portionner

DESSERTS

Fruit

## JEUDI

15/05  
ENTREES

Salade Marco polo **BIO**  
Pâtes **BIO**, surimi, mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de poisson

Purée de légumes

LAITAGES

Fromage blanc sucré

DESSERTS

Compote de fruits

## Menu Végétarien

16/05  
ENTREES

Tomates **BIO** en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

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

LAITAGES

Mimolette

DESSERTS

Gâteau maison

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.

En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

\* : 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.

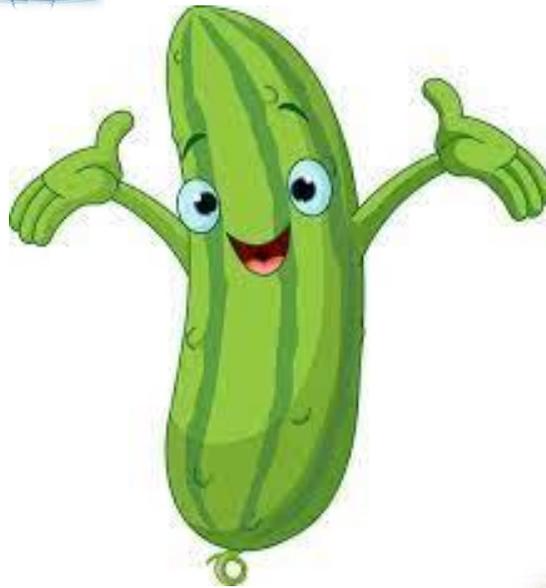
# le concombre



Les concombres contiennent beaucoup d'eau; 96%.



Ils contiennent aussi des vitamines C et K ainsi que du potassium et du manganèse qui contribuent au bon fonctionnement du corps.



concombre vert, blanc, lemon, ...



salade de concombre à la crème



# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 21 / 2025

## Menu Végétarien

### VENDREDI

### LUNDI

19/05

**ENTREES**

 **Chou coleslaw BIO**  
Carotte et chou râpé, mayonnaise

 **PRODUIT DE SAISON**

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Filet de poulet en sauce

Lentilles

**LAITAGES**

Carré de l'est à Tailler

**DESSERTS**

**Maestro vanille**



### MARDI

20/05

**ENTREES**

Pizza fromage

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

\*Sauté de porc en sauce\*

Chou fleur **BIO**



**LAITAGES**

Velouté aux fruits



**DESSERTS**

**Brownie à découper**



### MERCREDI

21/05

**ENTREES**

\*Salade de cervelas\*  
Pdt, saucisson à l'ail, vinaigrette

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Roti de dinde

Haricots beurre

 **PRODUIT DE SAISON**

**LAITAGES**

Edam



**DESSERTS**

Yaourt nature sucré **BIO**

### JEUDI

22/05 

**ENTREES**

**Taboulé BIO**  
A la semoule BIO



**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

**Poisson pané** 

Ratatouille

**LAITAGES**

Brie à couper

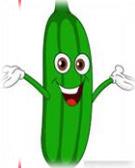


**DESSERTS**

Fruit

23/05

**ENTREES**

 **Concombre en salade**

 **PRODUIT DE SAISON**

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

**Hachis parmentier végétarien**  
Purée, émincé végétal, épices

**LAITAGES**

**Yaourt les deux vaches**

**DESSERTS**

Compote de fruits

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde. En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

\* : 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

26/05  
ENTREES

Œuf dur mayonnaise

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Emincé de volaille  
Crème champignons

Carottes **BIO** persillées

**LAITAGES**

Petit Louis

**DESSERTS**

**Mousse Chocolat**

## Menu Végétarien

27/05  
ENTREES

Salade de riz **BIO**

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Tortilla pommes de terre  
oignons

Haricots verts

**LAITAGES**

Camembert à couper

**DESSERTS**

Compote de fruits

## MERCREDI

28/05  
ENTREES

Carottes râpées

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

\*Sauté de porc en sauce\*

Riz **BIO**

**LAITAGES**

Petit moulé

**DESSERTS**

Fruit

## JEUDI

29/05  
ENTREES

**Férialé**

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

**LAITAGES**

**DESSERTS**

## VENDREDI

30/05

ENTREES

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

**LAITAGES**

**DESSERTS**

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.  
 En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

### 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.

## Menu Végétarien

02/06  
ENTREES

Salade de blé **BIO**

PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Steak végétal

Poêlée estivale

Pdt, oignon, courgette, légumes du soleil,  
tomate, basilic

LAITAGES

Buche chèvre a couper

DESSERTS

Fruit

## MARDI

03/06  
ENTREES

\*Rosette\*



PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Poulet rôti

Haricots beurre

LAITAGES

Gouda **BIO**



DESSERTS

Crème vanille



## MERCREDI

04/06  
ENTREES

Radis beurre

PRODUIT  
DE SAISON

PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Haché de poulet en sauce

Blé **BIO** au beurre

LAITAGES

Samos



DESSERTS

Flan nappé caramel

## JEUDI

05/06  
ENTREES

Salade verte croutons



PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Fish and chips

Frites au four

LAITAGES

Petit Louis



DESSERTS

Compote **BIO** Pomme  
Banane



## VENDREDI

07/06  
ENTREES

Carottes râpées

PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Blanquette de veau

Riz **BIO**

LAITAGES

Yaourt sucré



DESSERTS

Tarte aux pommes



Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.  
En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

## LEGENDE



Viande Bovine  
Française (VBF)



Pêche responsable



Porc français



Certification  
environnementale niveau  
2



Origine  
France



Haute valeur  
environnementale

# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 24/2025



## LUNDI

09/06  
ENTREES

Férialé

PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

## Menu Végétarien

10/06  
ENTREES

Cèleri rémoulade **BIO**

PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Roulés au fromage

Salade verte

LAITAGES

Petit Suisse aux Fruits

DESSERTS

Fruit

## MERCREDI

11/06  
ENTREES

Carottes râpées **BIO**

PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Purée

LAITAGES

Edam

DESSERTS

Yaourt aromatisé

### INCA ENSALADA **BIO**

Tomate, avocat, carottes, vinaigrette au cumin

### POULET PÉRUVIEN

Sauté de poulet, paprika, jus de citron, jus d'orange, menthe

### POËLÉE CUZCO

Pdt, maïs, haricots rouges, poivrons, oignon, cumin

### GOUDA

### MOELLEUX CHOCOLAT

## VENDREDI

13/06  
ENTREES

Betteraves **BIO** en salade

PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Pates au saumon

LAITAGES

Samos

DESSERTS

Compote

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusques. En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place. \* : 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

16/06  
ENTREES

Salade fraîcheur **BIO**  
Concombre, maïs, carotte râpée, tomate, vinaigrette



PRODUIT DE SAISON

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc aux olives

Pommes noisette

### LAITAGES

Camembert à couper



### DESSERTS

Mousse au chocolat



## Menu Végétarien

17/06  
ENTREES

Pâtisserie salée  
(ss viande)

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Escalope panée VG

Haricots verts **BIO**

### LAITAGES



Mimolette



### DESSERTS

Fruit

## MERCREDI

18/06  
ENTREES

Macédoine vinaigrette



### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de bœuf en sauce

Semoule

### LAITAGES

Emmental **BIO**



### DESSERTS

Maestro vanille



## JEUDI

19/06  
ENTREES

Taboulé

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

\*Roti de porc\*

Brocolis **BIO** à la béchamel

### LAITAGES



Velouté fruits



### DESSERTS

Gâteau basque



## VENDREDI

20/06  
ENTREES



Roulade dinde

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Brandade parmentière



### LAITAGES

Vache qui rit



### DESSERTS

Yaourt nature sucré **BIO**



Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.  
En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

## LEGENDE



Viande Bovine Française (VBF)



Pêche responsable



Porc français



Certification environnementale niveau 2



Origine France



Haute valeur environnementale

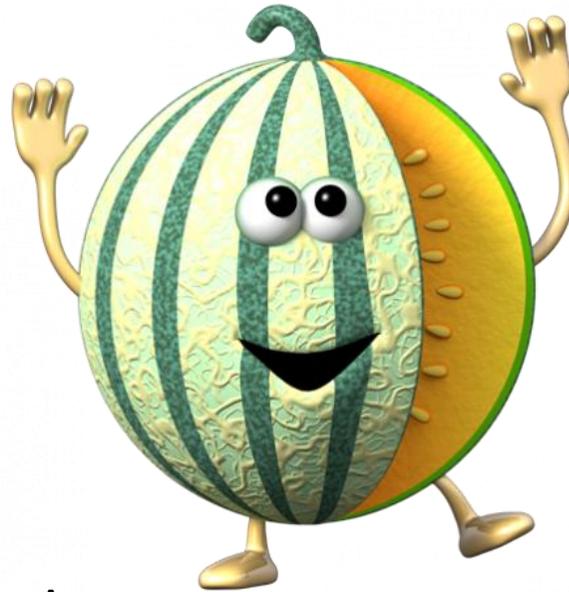
# Avec l'été voici les Melons



Nous sommes très riches en **Eau**: 85%; et donc contribuons à une bonne hydratation en période chaude.



Nous apportons aussi de la vitamine A et C, qui protègent nos cellules. La vitamine B6 est aussi présente ainsi que certains minéraux comme le potassium et tout ceci pour être en pleine forme.



# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 26/2025



## LUNDI

23/06

ENTREES

Salade de pommes de terre

**CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de dinde au jus

Carottes **BIO**

LAITAGES

Edam

DESSERTS

Compote

## Menu Végétarien

24/06

ENTREES

Salade Triolo **BIO**  
chou rouge, chou blanc, cèleri, vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Lasagnes épinards chèvre

LAITAGES

Yaourt sucré

DESSERTS

Fruit

## MERCREDI

25/06

ENTREES

\*Saucisson à l'ail\*

**LE PORC FRANÇAIS**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Fricassée de volaille en sauce

Riz **BIO**

LAITAGES

Vache qui rit

DESSERTS

Fruit

## Concombres en salade **BIO**

**Hot dog À monter (pain+saucisse+sauce)**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

**Frites au four**

**Babybel Yaourt à boire**

## VENDREDI

27/06

ENTREES

Melon entier à vider et tailler

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

**Poisson pané**

Petits pois

**CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2**

LAITAGES **PRODUIT DE SAISON**

Petit suisse aux fruits **BIO**

DESSERTS

Gaufre liégeoise

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, cèleri et moutarde. En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

## LEGENDE

**VIANDE BOVINE FRANÇAISE (VBF)** **Pêche responsable** **LE PORC FRANÇAIS** **CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2** Certification environnementale niveau 2 **Origine France** **HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE** Haute valeur environnementale

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



# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 27/2025



## LUNDI

03/07

ENTREES

Chou coleslaw  
chou blanc, carotte, mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de poulet aux champignons

Pommes noisette

LAITAGES

Gouda

DESSERTS

Yaourt nature sucré **BIO**

## Menu Végétarien

04/07

ENTREES

Salade de pommes de terre

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de soja sauce tomate

Chou fleur **BIO**

LAITAGES

Brie a couper

DESSERTS

Moelleux fourré pomme

## MERCREDI

05/07

ENTREES

Concombres **BIO** en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

\*Roti de porc\*

Pommes vapeur

LAITAGES

Chanteneige

DESSERTS

Yaourt aromatisé

## JEUDI

06/07

ENTREES

Pâté de campagne

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Calamars romaine

Courgettes **BIO** béchamel

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

Mousse chocolat

ENTREES

Tomate **BIO** pique-nique

\*Jambon blanc\*

Chips

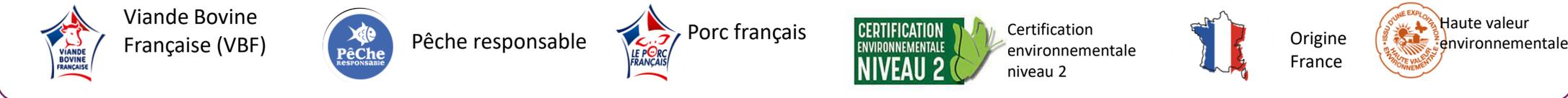
DESSERTS

Edam

Compote en berlingot

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde. En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

## LEGENDE



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



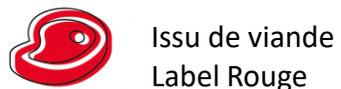
## LEGENDE – Encadré violet en bas de la trame menu

*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