

# LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 02/2025



## LUNDI

**06/01**  
**ENTREES**  
 Duo de crudités  
 Carottes et cèleri râpé,  
 mayonnaise

**PRODUIT DE SAISON**

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**  
 \*Roti de porc au jus\*

Petits pois

**LAITAGES**

**DESSERTS**  
 Kiwi  
 Label Rouge

## Menu Végétarien

**07/01**  
**ENTREES**  
 Salade de pâtes

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**  
 Croque « tout » fromage

Salade verte

**PRODUIT DE SAISON**

**LAITAGES**

Brie à Tailler

**DESSERTS**

## MERCREDI

**08/01**  
**ENTREES**  
 Betteraves vinaigrette

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**  
 Escalope viennoise

Purée

**LAITAGES**

**DESSERTS**  
 Crème dessert Vanille

## JEUDI

**09/01**  
**ENTREES**  
 \*Pâté de campagne\*

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**  
 Veau marengo  
 Sauté de veau, carottes, champignons,  
 tomate, oignon

Carottes

**PRODUIT DE SAISON**

**LAITAGES**

Petit Suisse aux fruits

**DESSERTS**

## VENDREDI

**10/01**  
**ENTREES**  
 Potage

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**  
 Blanquette de poisson

Riz

**LAITAGES**

**DESSERTS**  
 GALETTE DES ROIS

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 03/2025

## LUNDI

13/01

ENTREES

Chou rouge aigre doux  
Chou rouge, miel, cornichon, aneth

**PRODUIT DE SAISON**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Haché de bœuf au jus

Lentilles maison

LAITAGES

DESSERTS

Fruit de saison

## MARDI

14/01

ENTREES

\*Rosette\*

**LE PORC FRANÇAIS**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poulet rôti

Haricots beurre a la tomate

**LAITAGES**

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

DESSERTS

Madeleine

## MERCREDI

15/01

ENTREES

Salade fantaisie  
Carottes, pomme, raisins secs, vinaigrette

**PRODUIT DE SAISON**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Émincé de volaille en sauce

Semoule

**LAITAGES**

DESSERTS

Fruit

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

## JEUDI

16/01

ENTREES

Salade de blé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

**Pêche RESPONSABLE**

Nuggets de poisson

Purée de légumes

LAITAGES

Yaourt Aromatisé

**DESSERTS**

France

## Menu Végétarien

17/01

ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Raviolis de légumes

LAITAGES

Tartare

**DESSERTS**

France

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 04 / 2025

## Menu Végétarien

### LUNDI

20/01

**ENTREES**

 Chou coleslaw  
Carotte et chou râpé, mayonnaise

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Filet de poulet en sauce

Flageolets

**LAITAGES**

Carré de l'est à Tailler

**DESSERTS**



### MARDI

21/01

**ENTREES**

Pizza fromage

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Steak végétal

Haricots verts pommes de terre

**LAITAGES**



**DESSERTS**

Brownie à découper 

### MERCREDI

22/01

**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

23/01

**ENTREES**

Salade verte au fromage

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Pates bolognaise

**LAITAGES**

**DESSERTS**

Fruit

### VENDREDI

24/01

**ENTREES**

Potage

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**


Calamars a la romaine

Garniture catalane  
Pdt, oignon, poivron, tomate, courgettes

**LAITAGES**

Petit suisse aux fruits







**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.



## LUNDI

27/01  
ENTREES

Œuf dur mayonnaise

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Emincé de dinde  
Crème champignons

Carottes persillées

**LAITAGES**

**DESSERTS**

Mousse Chocolat

## Menu Végétarien

28/01  
ENTREES

Betteraves en salade

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Boules de soja sauce tomate

Pommes noisette

**LAITAGES**

Camembert à couper

**DESSERTS**

## MERCREDI

29/01  
ENTREES

Carottes râpées

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

\*Jambon blanc\*

Coquillettes

**LAITAGES**

**DESSERTS**

Fruit

## JEUDI

30/01

**Festival des lanternes**

**Nem de poulet\***

**Porc au caramel**

**Riz jaune**

**Beignet d ananas**

## VENDREDI

31/01  
ENTREES

Potage

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Poisson pané

Ratatouille

**LAITAGES**

**DESSERTS**

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
 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 06/2025



## LUNDI

03/02

ENTREES

Taboulé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

\*Chipolatas\*

Petits pois

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

## MARDI

04/02

ENTREES

\*Rosette\*

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poulet rôti

Farandole de légumes

LAITAGES

Gouda

DESSERTS

## MERCREDI

05/02

ENTREES

Salade verte et croutons

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de bœuf en sauce

Blé au beurre

LAITAGES

DESSERTS

Flan nappé caramel

## JEUDI

06/02

ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Fish and chips

Frites au four

LAITAGES

DESSERTS

Compote Pomme Banane

## Menu Végétarien

07/02

ENTREES

Cèleri rémoulade

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Lasagnes épinards chèvre

LAITAGES

DESSERTS

Crêpe et pate a tartiner choco noisette

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.

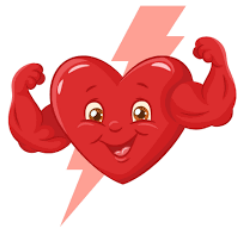
# LA FAMILLE DES BETTERAVES

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.






## LUNDI

10/02

**ENTREES**

Salade de Maïs et feta

 Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)


**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Sauté de poulet en sauce

Pommes noisette

**LAITAGES**

Emmental



**DESSERTS**

## MARDI

11/02

**ENTREES**

Chou coleslaw  
 Chou blanc, carottes, mayonnaise



**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Roulés au fromage

Salade verte

**LAITAGES** 

Petit suisse aux fruits



**DESSERTS**

## MERCREDI

12/02

**ENTREES**

Carottes râpées





**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Paupiette de veau

Purée

**LAITAGES**

**DESSERTS**

Yaourt aromatisé



## JEUDI

13/02

**ENTREES**

Potage



**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Accras de morue

Curry de chou fleur

**LAITAGES** 

**DESSERTS**

Yaourt les 2 vaches



## Menu Végétarien

14/02

**ENTREES**

Betteraves en salade





**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS** 


\*Tartiflette\*



**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 08/2025

## LUNDI

17/02

**ENTREES**

Duo de crudités  
 Carottes et céleri râpés, mayonnaise, curcuma

**PRODUIT DE SAISON**

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Auté de Porc aux olives\*  
 Lentilles maison

**LAITAGES**

Coulommiers à couper

**DESSERTS**

## Menu Végétarien

18/02

**ENTREES**

Pâtisserie salée (ss viande)

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Steak végétal  
 Haricots beurre

**LAITAGES**

Emmental

**DESSERTS**

Muffin pépites de chocolat

## MERCREDI

19/02

**ENTREES**

\*Salade Piémontaise\*

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Cordon bleu  
 Épinards crème

**LAITAGES**

Emmental

**DESSERTS**

## JEUDI

20/02

**ENTREES**

Potage

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Escalope Viennoise  
 Brocolis à la béchamel

**LAITAGES**

Emmental

**DESSERTS**

Fruit

## VENDREDI

21/02

**ENTREES**

Roulade dinde

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**


Brandade parmentière

**LAITAGES**

Emmental

**DESSERTS**







Yaourt nature sucré

 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.



## LUNDI

24/02

ENTREES

Salade Triolo  
chou rouge, chou blanc, céleri, vinaigrette

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de veau Marengo

Petits pois

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

LAITAGES

Edam

DESSERTS

## Menu Végétarien

25/02

ENTREES

Taboulé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Escalope panée végétarienne

Carottes persillées

PRODUIT DE SAISON LAITAGES

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

DESSERTS

Yaourt nature sucré

## MERCREDI

26/02

ENTREES

\*Saucisson à l'ail\*

LE PORC FRANÇAIS

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Fricassée de volaille en sauce

Riz

LAITAGES

Vache qui rit

DESSERTS

## JEUDI

27/02

ENTREES

Salade **Corail**  
Pdt, surimi râpé, mayonnaise



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet en sauce

Purée de légumes

LAITAGES

DESSERTS



Moelleux aux pommes

## VENDREDI

28/02

ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Blanquette de poisson

Semoule

LAITAGES

DESSERTS

Fruit







CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

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.

## LUNDI

03/03

ENTREES

Salade de maïs



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de dinde au jus

Pommes noisette

LAITAGES

DESSERTS

Yaourt nature sucré



## Menu Végétarien

04/03

ENTREES

Salade de pâtes



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de blé

Jardinière de légumes

LAITAGES

Brie a couper



DESSERTS

## MERCREDI

05/03

ENTREES

Taboulé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

\*Roti de porc\*



Ratatouille

LAITAGES

DESSERTS

Yaourt aromatisé



## JEUDI

06/03

ENTREES

Carottes râpées

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Coquillettes au saumon

Coquillettes, cube de saumon et saumon fumé, crème, aromates




LAITAGES

DESSERTS

Fruit

## VENDREDI

07/03

ENTREES

\*Mortadelle\*

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de bœuf en sauce

Haricots verts pommes de terre



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

 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.



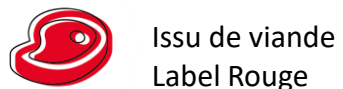
## LEGENDE – Encadré violet en bas de la trame menu

*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