



LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants 1 BIO - se 45/2024

Menu Végétarien

04/11
ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Raviolis aux Légumes bio

Plat Complet

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

MARDI
05/11
ENTREES

Rosette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poulet rôti

Haricots beurre à la tomate

LAITAGES

DESSERTS

Yaourt nature sucré

MERCREDI
06/11
ENTREES

Concombres à la crème

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Emincée de dinde sauce tomate

Semoule

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

JEUDI
07/11
ENTREES

Cèleri rémoulade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Croissant au jambon

Pommes noisettes

LAITAGES

DESSERTS

Mosaïque de fruits

VENDREDI
08/11
ENTREES

Carottes râpées au cumin

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de poisson

Riz à la tomate

LAITAGES

Tartare

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.

LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants 1 BIO - se 46 / 2024

Menu Végétarien

LUNDI
11/11

ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

MARDI
12/11

ENTREES

Pizza fromage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boulettes de soja sauce tomates
 Haricots verts
 pommes de terre

LAITAGES

DESSERTS

Brownie

MERCREDI
13/11

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
14/11

ENTREES

Salade verte au fromage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

*Sauté de Bœuf
 Hongrois
 Coquillettes

LAITAGES

DESSERTS

Compote de Fruits

VENDREDI
15/11

ENTREES

Macédoine
 Mayonnaise


PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Calamars a la romaine
 Garniture catalane
 Pdt, oignon, poivron, tomate, courgettes

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.

LUNDI 18/11

ENTREES

Salade Strasbourgeoise (volaille)

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Emincé de dinde
Crème champignons

Flageolets

LAITAGES

DESSERTS

Mousse Chocolat

Menu Végétarien 19/11

ENTREES

Betteraves en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roulés fromage
+ salade

LAITAGES

DESSERTS

Gâteau basque

MERCREDI 20/11

ENTREES

Concombres en Salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Fish and chips
Frites au four

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

JEUDI 21/11

ENTREES

Mortadelle

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Acras de morue
Curry Chou fleur

LAITAGES

Yaourt nature sucré

DESSERTS

VENDREDI 22/11

ENTREES

Nem de poulet

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Riz cantonnais
Riz, œuf, jambon blanc, petits pois, carottes, oignon, sauce soja







LAITAGES

DESSERTS

Fruit Bio

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
  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 1 BIO - se 48/2024



LUNDI 25/11

ENTREES

Salade de pommes de terre

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Cordon Bleu

Ratatouille

LAITAGES

Samos

DESSERTS

MARDI 26/11

ENTREES

Œuf dur cocktail

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet en sauce

Pommes noisette

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

MERCREDI 27/11

ENTREES

Betteraves en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de bœuf en sauce

Blé

LAITAGES

DESSERTS

Flan nappé caramel

JEUDI 28/11

ENTREES

Taboulé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson meunière

Purée de légumes

LAITAGES

DESSERTS

Compote Pomme Banane

Menu Végétarien 29/11

ENTREES

Salade d'Avocat

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pates Teddy cheese (ricotta-mozza)

Sauce tomate

LAITAGES

DESSERTS

Eclair chocolat

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 1 BIO - se 49/2024



LUNDI 02/12

ENTREES

Salade de Maïs et feta

Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Chipolatas

Carottes persillées

LAITAGES

Emmental

DESSERTS

Fruit

MARDI 03/12

ENTREES

Chou coleslaw

Chou blanc, carottes, mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de poulet en sauce

Petits pois

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

MERCREDI 04/12

ENTREES

Carottes râpées BIO

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc

Purée

LAITAGES

Yaourt aromatisé

DESSERTS

JEUDI 05/12

ENTREES

Macédoine mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Raviolis

Plat complet

LAITAGES

DESSERTS

Velouté Fruix

Menu Végétarien 06/12

ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Hachis parmentier VG

Purée, égrené végétal, carottes, oignon, bouillon

LAITAGES

Yaourt Nature Sucré

DESSERTS

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.

LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants 1 BIO - se 50/2024

LUNDI 09/12

ENTREES

Duo de crudités
 Carottes et cèleri râpés,
 mayonnaise, curcuma



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de Porc aux olives
 Poêlée de légumes



LAITAGES

DESSERTS

Mosaïque de fruits

MARDI 10/12



ENTREES

Betteraves sauce coca
 Betteraves cubes, vinaigrette miel,
 coca, huile, vinaigre





PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson « Fish and chips »
 Frites au Four



LAITAGES

Coulommiers à Tailler




DESSERTS

MERCREDI 11/12

ENTREES

Salade Piémontaise





PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Cordon bleu
 Épinards crème

LAITAGES

Emmental

DESSERTS

JEUDI 12/12

ENTREES

Pâté de Campagne



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Escalope Viennoise
 Riz à la Tomate



LAITAGES

DESSERTS

Fruit



VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Concombres en salade



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Tortelonnis Ricotta épinards










LAITAGES

DESSERTS

Velouté fruits

 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 1 BIO - se 51/2024



LUNDI

16/12

ENTREES

Salade Triolo
chou rouge, chou blanc, cèleri,
vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de veau
Marengo



Lentilles

LAITAGES

DESSERTS

Compote



Menu Végétarien

17/12

ENTREES

Taboulé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Escalope panée
végétarienne
Haricots plats
provençale

LAITAGES

Kiri



DESSERTS

MERCREDI

18/12

ENTREES

Saucisson ail



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Fricassée de volaille en
sauce

Riz



LAITAGES

DESSERTS

Fruit



JEUDI

MENU DE NOEL



VENDREDI

20/12

ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Blanquette de poisson

Semoule



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



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