

LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - 1 BIO - se 02/2025



LUNDI

06/01

ENTREES



Duo de crudités **BIO**

Carottes et cèleri râpé,
mayonnaise



PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Rôti de porc au jus



Petits pois

LAITAGES

DESSERTS

Kiwi

Label Rouge



Les pommes viennent du Sud Ouest

Menu Végétarien

07/01

ENTREES

Salade de pâtes **BIO**



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Croque « tout » fromage

Salade verte

PRODUIT DE SAISON

LAITAGES

Brie à Tailler



DESSERTS

MERCREDI

08/01

ENTREES

Betteraves **BIO** 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 **BIO**

LAITAGES

PRODUIT DE SAISON

Petit Suisse aux fruits



DESSERTS

VENDREDI

10/01

ENTREES

Potage



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Blanquette de poisson



Riz **BIO**

LAITAGES

DESSERTS

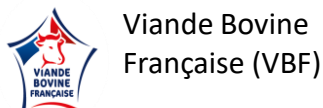


GALETTE DES ROIS

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

LEGENDE

* : plat avec viande porcine



V viande Bovine Française (VBF)



Pêche responsable



Porc français



Certification environnementale niveau 2



Origine France



Agriculture Biologique Europe

LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - 1 BIO - se 03/2025

LUNDI

13/01

ENTREES

Chou rouge **BIO** 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 **BIO** 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 **BIO**

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

JEUDI

16/01

ENTREES

Salade de blé **BIO**

PRODUIT DE SAISON

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 **BIO**

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
 Agriculture Biologique Europe

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 04 / 2025

LUNDI

20/01

ENTREES

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

 **PRODUIT DE SAISON**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet en sauce

Flageolets

LAITAGES

Carré de l'est à Tailler



DESSERTS

Menu Végétarien

21/01


ENTREES

Pizza fromage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS


Steak végétal

Haricots verts **BIO** pommes de terre

 **CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2**

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 **BIO**



JEUDI

23/01

ENTREES

Salade verte au fromage

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS


Pâtes **BIO** 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 **BIO** 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  Agriculture Biologique Europe

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 **BIO** persillées

LAITAGES

DESSERTS

Mousse Chocolat

Menu Végétarien

28/01

ENTREES

Betteraves **BIO** 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 **BIO**

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

JEUDI

30/01

Festival des lanternes

Nem de poulet*

Porc au caramel

Riz jaune **BIO**

Beignet d ananas

VENDREDI

31/01

ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson pané

Ratatouille

LAITAGES

DESSERTS

Fruit **BIO**

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.



LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - 1 BIO - se 06/2025

LUNDI

03/02

ENTREES

Taboulé
 A la semoule **BIO**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Chipolatas
 Petits pois

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

MARDI

04/02

ENTREES

Rosette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poulet rôti
 Farandole de légumes

LAITAGES

Gouda **BIO**

DESSERTS

MERCREDI

05/02

ENTREES

Salade verte et croutons

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de bœuf en sauce
 Blé **BIO** 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 **BIO**

Menu Végétarien

07/02

ENTREES

Cèleri rémoulade **BIO**

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 Agriculture Biologique Europe

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

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 **BIO**

DESSERTS

MARDI

11/02

ENTREES

Chou coleslaw **BIO**
 Chou blanc, carottes, mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roulés au fromage

Salade verte

LAITAGES **PRODUIT DE SAISON**

Petit suisse aux fruits

DESSERTS

MERCREDI

12/02

ENTREES

Carottes râpées **BIO**

PRODUIT DE SAISON

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 **PRODUIT DE SAISON**

DESSERTS

Yaourt les 2 vaches

Menu Végétarien

14/02

ENTREES

Betteraves **BIO** en salade

PRODUIT DE SAISON

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
 Agriculture Biologique Europe

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 **BIO**




Menu Végétarien

04/03

ENTREES

Salade de pates **BIO**



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de blé

Jardinière de légumes

LAITAGES

Brie a couper



DESSERTS

MERCREDI

05/03

ENTREES

Taboulé
A la semoule **BIO**



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

 *Roti de porc*

Ratatouille

LAITAGES

DESSERTS

Yaourt aromatisé



JEUDI

06/03

ENTREES

Carottes râpées **BIO**



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

PRODUIT DE SAISON

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 **BIO** 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

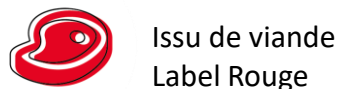
 Viande Bovine Française (VBF)
  Pêche responsable
  Porc français
  Certification environnementale niveau 2
  Origine France
  Agriculture Biologique Europe

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



LEGENDE

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