



Meilleurs VŒUX 2023



4 composants - se 01/2023

LUNDI 02/01

ENTREES

H1

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2

LAITAGES

L1

DESSERTS

D2

MARDI 03/01

ENTREES

H2

Salade de blé
Blé français

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Sauté de poulet à l'italienne
Haricots beurre

LAITAGES

L3

DESSERTS

D1

Fruit

MERCREDI 04/01

ENTREES

H1

Chou coleslaw au cumin
Chou et carottes râpés, mayonnaise, cumin, sésame

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Chipolatas
Purée

LAITAGES

L1

Vache qui rit

DESSERTS

D1

JEUDI 05/01

ENTREES

H2

Roulade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3

Filet de poisson en sauce

Semoule

LAITAGES

L1

DESSERTS

D1

Compote

Menu Végétarien VENDREDI 06/01

ENTREES

H1

Salade verte

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Tortelonnis épinards sauce tomate

LAITAGES

L1

DESSERTS

D1

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. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

LE MENU DE LA SEMAINE

Menu Végétarien 4 composants - se 02/2023

LUNDI 09/01

ENTREES

H1 Betteraves en salade



CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 *Rôti de porc sauce au poivre*

Pommes noisette

LAITAGES

L1 Chanteneige

DESSERTS

D2

MARDI 10/01

ENTREES

H2 Salade de pommes de terre



CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Pizza fromage + salade verte



LAITAGES

L2

DESSERTS

D1 Compote pomme banane

MERCREDI 11/01

ENTREES

H1 Carottes râpées



PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Tomate farcie



Pommes vapeur



LAITAGES

L1

DESSERTS

D1 Maestro chocolat



JEUDI 12/01

ENTREES

H3 Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 *Saucisse de Strasbourg*

Coquillettes



LAITAGES

L1

DESSERTS

D1 Fruit



CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

VENDREDI 13/01

ENTREES

H1 Chou blanc crème de ciboulette



PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Brandade parmentière



LAITAGES

L1

DESSERTS

D1 Petit suisse aux fruits



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

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.

* : plat avec viande porcine

LE CÈLERI

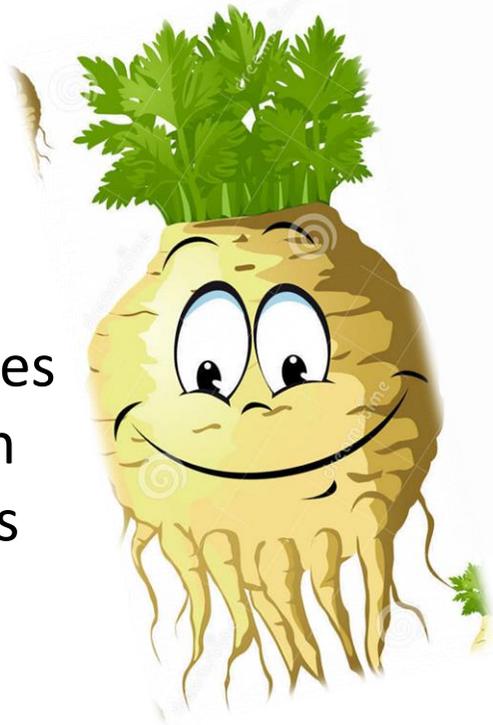
En BRANCHE ou en BULBE,
tout se mange
dans le cèleri !



CRU ou CUIT, c'est
à vous de choisir !

Nous apportons des fibres
bonnes pour la digestion
et le maintien d'un poids
stable.

Les vitamines A, B, C et K
permettent de maintenir
le corps dans un bon état de santé général.



LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 03/2023

NOUVEL AN CHINOIS

Menu Végétarien

LA CULINAIRE DES PAYS DE L'ADOUR
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ



LUNDI
16/01

ENTREES

H3

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Jambon grill au jus

Jardinière de légumes

LAITAGES

Vache qui rit



DESSERTS

D1



MARDI

17/01

ENTREES

H1

Cèleri rémoulade



PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS



Poisson pané

Petits pois

LAITAGES

L1



DESSERTS

D1

Mousse chocolat

MERCREDI

18/01

ENTREES

H1

Betteraves en salade



CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Raviolis au bœuf

LAITAGES

L1



DESSERTS

Compote

ENTREES

H1

Tartare de légumes à la chinoise

Légumes macédoine, tomate, germes de soja, huile de sésame, gingembre, sauce soja

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Dorc au caramel

Riz

LAITAGES

L1



DESSERTS

Beignet chocolat noisette

D2



VENDREDI

20/01

ENTREES

H2

Crêpe fromage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Œuf Popeye

Œuf de poule élevée en plein air, épinards, pdt, crème



PRODUIT DE SAISON

LAITAGES

L1

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

LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 04/2022

LUNDI 23/01

ENTREES

H1 Salade de maïs



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3 Paupiette de veau sauce champignons

Lentilles maison

LAITAGES

L1

DESSERTS

Fruit

MARDI 24/01

ENTREES

H3 Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de dinde au jus

Haricots verts persillés

LAITAGES

L2  LAITAGES 

Chanteneige 

DESSERTS

D2

MERCREDI 25/01

ENTREES

H1 Chou rouge sucré salé



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Fricassée madrilène

Sauté de poulet, poivrons, tomate, carotte, paprika

LAITAGES

L1 Riz

Mimolette 

DESSERTS

D2

JEUDI 26/01

ENTREES

H2 *Pâté de campagne*



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pêche RESPONSABLE

Acras de morue 

Curry chou fleur

L3 pommes de terre 

LAITAGES

DESSERTS

D1  Compote pomme fraise

VENDREDI 27/01

ENTREES

L1 Duo de crudités

Carottes et céleri râpés, mayonnaise, curcuma



PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2  Hachis parmentier végétarien

Carotte, oignons, tomate, protéines végétales, purée,

LAITAGES

L1

DESSERTS

D1  YAOURT FERMIER 

 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. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.



Menu Végétarien

30/01

H3 ENTREES

Potage

V3 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Palet végétarien

L2 LAITAGES

Edam

D1 DESSERTS

MARDI

31/01

H3 ENTREES

Salami

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Manchons de poulet

Pommes noisette

L1 LAITAGES

D1 DESSERTS

Compote pomme banane

MERCREDI

01/02

H2 ENTREES

Mortadelle

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Haché de bœuf au jus

Boulgour

L1 LAITAGES

D1 DESSERTS

Fruit

JEU

02/02

H2 ENTREES

Maïs mode californienne
Riz, maïs, thon, tomate, paprika, ciboulette, vinaigrette

V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de poisson

Épinards crème

L2 LAITAGES

D1 DESSERTS

Pan crêpe

VENDREDI

03/01

H1 ENTREES

Chou coleslaw
Carotte et chou râpés, mayonnaise

V3 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pates carbonara

L3 LAITAGES

D3 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

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

4 composants - se 06/2023

Menu Végétarien

06/02
ENTREES

H2



Crêpe fromage

V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de soja sauce tomate

L3 LAITAGES

Chou fleur persillé

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

PRODUIT DE SAISON

D1 DESSERTS

Yaourt brassé aux fruits

FRANCE

MARDI
07/02
ENTREES

H1

Mascarade de crudités



PRODUIT DE SAISON

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau en sauce

L1 LAITAGES

Lentilles maison

D1 DESSERTS

Gouda

FRANCE

MERCREDI
08/02
ENTREES

H1

Salade de maïs



V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

*Jambon grill poivron curry

L1 LAITAGES

Semoule

D1 DESSERTS

Fruit

JEUDI
09/02
ENTREES

H1

Macédoine vinaigrette

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc

L1 LAITAGES

Purée

D1 DESSERTS

Compote pomme

VENDREDI
10/02
ENTREES

H3

Potage

V3 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Calamars à la romaine



L2 LAITAGES

Carottes persillées

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

PRODUIT DE SAISON

D2 DESSERTS

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

Certification environnementale niveau 2

Origine France

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

Menu **Végétarien** 4 composants - se 07/2023

LUNDI 13/02

ENTREES

H3 Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Cordon bleu

L1 Flageolets

LAITAGES

L1 Edam

DESSERTS

D1 Compote

MARDI 14/02

ENTREES

H2 Salade de patés

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Roulés au fromage

L1 Salade verte

LAITAGES

L1 Edam

DESSERTS

D1

MERCREDI 15/02

ENTREES

H1 Cèleri rémoulade

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Colombo de poulet
Sauté de poulet sauce curry

L1 Riz

LAITAGES

L1

DESSERTS

D2 Crème vanille

JEUDI 16/02

ENTREES

H2 Salade de pommes de terre

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 *Chipolatas*

L3 Haricots verts persillés

PRODUIT DE SAISON

LAITAGES

L3

DESSERTS

D1 Fruit

VENDREDI 17/02

ENTREES

H2 Roulade
Dinde

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Coquillettes de la mer
Coquillettes, poisson, thon, tomate, Oignon, origan

L1

LAITAGES

L1

DESSERTS

D1 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

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

4 composants - se 08/2023



Menu Végétarien

LUNDI 20/02

H2 ENTREES

Taboulé

V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc au jus

Haricots plats persillés 

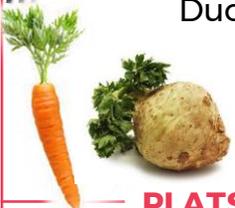
L2 LAITAGES

Chanteneige 

D1 DESSERTS

MARDI 21/02

H1 ENTREES

Duo de crudités râpés 

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Fricassée de volaille en sauce

Lentilles maison

L1 LAITAGES

D2 DESSERTS

Yaourt nature sucré 

MERCREDI 22/02

H1 ENTREES

Betteraves en salade 

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poêlée villageoise
Pdt, haricots verts, lardons, saucisson à l'ail, oignon, ail

L1 LAITAGES

D1 DESSERTS

Fruit

JEUDI 23/02

H2 ENTREES

Salade de blé 

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson meunière 

Carottes persillées 

L3 LAITAGES

D1 DESSERTS

Moelleux fourré caramel beurre salé 

VENDREDI 24/02

H3 ENTREES

Potage

V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Chili végétarien
Sauce chili aux protéines végétales, haricots rouges, riz

L2 LAITAGES

D2 DESSERTS

Compote

 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. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.



LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 09/2023



Menu Végétarien

LUNDI 27/02

ENTREES

H1 Betteraves en salade

PRODUIT DE SAISON

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 *Jambon grill en sauce*

Petits pois

L1 LAITAGES

Petit Louis

DESSERTS

D2

MARDI 28/02

ENTREES

H2 Salade de pommes de terre

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Escalope viennoise

Chou fleur persillé

L3 LAITAGES

PRODUIT DE SAISON

DESSERTS

D2 Compote

MERCREDI 01/03

ENTREES

H1 Chou coleslaw

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Filet de poulet à la crème

Pommes vapeur

L1 LAITAGES

Vache qui rit

DESSERTS

D1

JEUDI 02/03

ENTREES

H2 *Mortadelle*

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Filet de poisson en sauce

Riz

L1 LAITAGES

DESSERTS

D1 Fruit

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

VENDREDI 03/03

ENTREES

H3 Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3 Pates bolognaise végétariennes
Pates, protéines végétales, carottes, sauce tomate

L3 LAITAGES

DESSERTS

D1 Barre bretonne

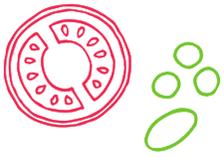
Les pommes viennent du Sud Ouest

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

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