

LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 45/2022

LUNDI

07/11

ENTREES

H1

Betteraves en salade



CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

PRODUIT DE SAISON

V2

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc au jus

Lentilles maison

L1

LAITAGES

Petit louis

D2

DESSERTS

MARDI

08/11

ENTREES

H2

Taboulé



V3

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson pané



Haricots beurre

L3

LAITAGES

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

Vache qui rit



D1

DESSERTS

Fruit

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

MERCREDI

09/11

ENTREES

H1

Chou coleslaw

Chou, carottes râpées, mayonnaise



PRODUIT DE SAISON

V1

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Jambon grill en sauce



Pommes vapeur



L1

LAITAGES

Vache qui rit



D1

DESSERTS

JEUDI

10/11

ENTREES

H1

Macédoine vinaigrette



V3

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Tortelonnis épinards crème

L2

LAITAGES

D2

DESSERTS

Yaourt aromatisé



VENDREDI

11/11

ENTREES

H2

Férialé

V3

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

L3

LAITAGES

D2

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

Les haricots verts et jaunes



Haricots jaunes;
on nous appelle aussi
haricots beurre



Nous contenons
des vitamines C, B et E,
qui permettent d'avoir
plein d'énergie et
de force.



Nous contenons aussi
beaucoup de fibres pour
un bon transit intestinal et des minéraux:
potassium, calcium, magnésium, fer, zinc;
qui permettent au corps d'être en pleine santé.



LUNDI 14/11

H3 ENTREES
 Rosette

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
 Sauté de porc en sauce
 Poêlée de légumes

L2 LAITAGES
 Chanteneige

DESSERTS

MARDI 15/11

VÉGÉTARIEN
H2 ENTREES
 Salade de pommes de terre

V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
 Pizza fromage
 + salade verte

L2 LAITAGES

D1 DESSERTS
 Compote pomme banane

MERCREDI 16/11

H1 ENTREES
 Carottes râpées

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
 Chipolatas
 Purée

L1 LAITAGES

D1 DESSERTS
 Maestro vanille

JEUDI 17/11

H1 ENTREES
 Chou blanc crème de ciboulette

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

 Colin meunière
 Pommes vapeur

L1 LAITAGES

D1 DESSERTS
 Fruit

VENDREDI 18/11

H3 ENTREES
 Potage

V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
 Tomate farcie
 Riz

L1 LAITAGES

D1 DESSERTS
 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

LUNDI
21/11

ENTREES

H1
Cèleri rémoulade
 **PRODUIT DE SAISON**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3
Hoki en sauce 

Pommes noisette

LAITAGES

L1
Vache qui rit


DESSERTS

MARDI
22/11

ENTREES

H2
Salade de blé 

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1
Manchons de poulet

Carottes persillées  **CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2**

LAITAGES

L2

DESSERTS

D1
Mousse chocolat  

MERCREDI
23/11

ENTREES

H1
Betteraves en salade   **CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2** **PRODUIT DE SAISON**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1
Raviolis au bœuf


LAITAGES

L1

DESSERTS

D1
Compote

JEUDI
24/11

ENTREES

H1
Chou rouge sucré salé  **PRODUIT DE SAISON**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1
Jambon grill 

Pates au beurre 

LAITAGES

L1

DESSERTS

D1
Fruit

VENREDI
25/11

ENTREES

H3
Potage 

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1
Œuf Popeye 
Œuf de poule élevée en plein air, épinards, pdt, crème **PRODUIT DE SAISON**

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.

LUNDI 28/11

ENTREES

H1 Salade triolo
Crudités de saison

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3 Paupiette aux champignons

Petits pois

LAITAGES

L1 Chanteneige

DESSERTS

MARDI 29/11

ENTREES

H3 Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Cordon bleu

Haricots verts persillés

LAITAGES

L2

DESSERTS

D1 Fruit

MERCREDI 30/11

ENTREES

H1 Macédoine vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 *Sauté de porc à la catalane*

Riz

LAITAGES

L1 Mimolette

DESSERTS

D2

JEUDI 01/12

ENTREES

H2 *Salami*

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Acras de morue

Chou fleur béchamel

LAITAGES

L3 Vache qui rit

DESSERTS

VENREDI 02/12

ENTREES

L1 Duo de crudités
Carottes et céleri râpés, mavoronnaise, curcuma

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Hachis parmentier végétarien
Légumes, égrené végétal, épices; purée, préparée par notre cuisine

LAITAGES

L1

DESSERTS

D1 YAOURT FERMIER

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.

LUNDI 05/12

ENTREES

H1 Betteraves en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Roti de dinde au jus

Pommes duchesse

LAITAGES

L1 Gouda

DESSERTS

D1

VÉGÉTARIEN

MARDI 06/12

ENTREES

H3 Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3 Boules de soja sauce tomate

Haricots beurre persillés

LAITAGES

L2

DESSERTS

D1 Compote pomme banane

MERCREDI 07/12

ENTREES

H2 *Mortadelle*

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Haché de bœuf aux échalotes

Boulgour

LAITAGES

L1

DESSERTS

D1 Fruit

JEUDI 08/12

ENTREES

H2 Maïs mode californienne
Riz, thon, maïs, tomate, paprika, ciboulette, vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Nuggets de poisson

Brocolis-chou fleur béchamel

LAITAGES

L2

DESSERTS

D1 Barre bretonne

VENDREDI 09/12

ENTREES

H1 Mascarade de crudités
Crudités de saison

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3 Pates bolognaise

LAITAGES

L3

DESSERTS

D2 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 50/2022

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

LUNDI
12/12

VÉGÉTARIEN

H2 ENTREES
Crêpe fromage

V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Palet végétarien

L2 LAITAGES
Carottes persillées

D2 DESSERTS
Yaourt nature sucré

PRODUIT DE SAISON

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

MARDI
13/12

H1 ENTREES
Chou coleslaw
Chou et carottes râpées, mayonnaise

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Escalope viennoise
Lentilles maison

L1 LAITAGES
Gouda

D1 DESSERTS

PRODUIT DE SAISON

MERCREDI
14/12

H1 ENTREES
Salade de maïs

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Paupiette en sauce
Pommes vapeur

L1 LAITAGES

D1 DESSERTS
Fruit

JEUDI
15/12

H1 ENTREES
Macédoine vinaigrette

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Saucisse rougail

L1 LAITAGES
Riz

D1 DESSERTS
Compote pomme

VENDREDI
16/12

Repas de Noel



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



Menu de Noel

- ★ Pâté de volaille en crouste
- ★ Aiguillette de saumon et sa purée de légume
- ★ Moelleux chocolat et sa crème anglaise
- ★ Père Noël en chocolat

LE MENU DE LA SEMAINE

VACANCES - 4 composants - se 51/2022

LUNDI
 19/12
ENTREES

H3
 Taboulé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2
 Sauté de poulet provençale
 Farandole de légumes

LAITAGES

L2

DESSERTS

D1
 Yaourt nature sucré

MARDI
 20/12
ENTREES

H1
 Carottes râpées

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1
 Nuggets de blé
 Printanière de légumes

LAITAGES

L3
 Gouda

DESSERTS

MERCREDI
 21/12
ENTREES

H1
 Cèleri rémoulade

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1
 Paupiette en sauce

Purée

LAITAGES

L1

DESSERTS

D2
 Crème vanille

JEUDI
 22/12
ENTREES

H2
 Salade de pommes de terre

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2
 Colombo de porc
 Chou fleur béchamel

LAITAGES

L2
PRODUIT DE SAISON

DESSERTS

D1
 Fruit

VENDREDI
 23/12
ENTREES

H3
 Roulade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

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

LAITAGES

L1

DESSERTS

D1
 Compote 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 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

VACANCES - 4 composants - se 52/2022

LUNDI
26/12

ENTREES
H2
Salade de blé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
V2
Poisson en sauce
Haricots plats persillés

LAITAGES
L2
Chanteneige

DESSERTS
D1

MARDI
27/12

ENTREES
H1
Duo de crudités râpés

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
V1
Cordon bleu
Petits pois

LAITAGES
L1

DESSERTS
D2
Yaourt nature sucré

MERCREDI
28/12

ENTREES
H1
Macédoine mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
V1
Poêlée villageoise
Pdt, haricots verts, lardons, saucisson à l'ail, oignon, ail

LAITAGES
L1
Vache qui rit

DESSERTS
D1

JEUDI
29/12

ENTREES
H2
Salade de pâtes

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
V1
Jambon grill en sauce
Carottes persillées

LAITAGES
L3

DESSERTS
D1
Yaourt aromatisé

VENDREDI
30/12

ENTREES
H1
Chou rouge sucré salé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
V2
Gnocchettis ratatouille fromage
Pâtes gnocchettis, légumes ratatouille, fromage

LAITAGES
L2

DESSERTS
D2
Compote

Les pommes viennent du Sud Ouest

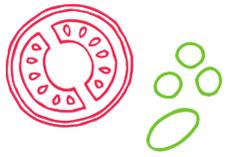
Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

* : 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.



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