



Meilleurs VŒUX 2023

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

4 composants - se 01/2023

LUNDI
02/01
ENTREES

H1

V2 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

L1 **LAITAGES**

D2 **DESSERTS**

MARDI
03/01
ENTREES

H2

V1 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

L3 **LAITAGES**

DESSERTS

MERCREDI
04/01
ENTREES

H1

V1 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

L1 **LAITAGES**

D1 **DESSERTS**

JEUDI
05/01
ENTREES

H2

V3 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

L1 **LAITAGES**

D1 **DESSERTS**

Vendredi
06/01
ENTREES

H1

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS



Menu Végétarien



PRODUIT DE SAISON



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 *Vegetarien* 4 composants - se 02/2023

LUNDI
09/01
ENTREES

H1 Betteraves en salade





V1 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**
 Rôti de porc sauce au poivre
 Pommes noisette

L1 **LAITAGES**

 Chanteneige

D2 **DESSERTS**

MARDI
10/01
ENTREES

H2 Salade de pommes de terre



V2 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**
 Pizza fromage
 + salade verte


L2 **LAITAGES**


D1 **DESSERTS**
 Compote pomme banane

MERCREDI
11/01
ENTREES

H1 Carottes râpées



V1 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**
 Tomate farcie

 Pommes vapeur


L1 **LAITAGES**

D1 **DESSERTS**
 Maestro chocolat


JEUDI
12/01
ENTREES

H3 SALADE DE SOJA / TAÏS

V2 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**
 Saucisse de Strasbourg
 Coquillettes


L1 **LAITAGES**

D1 **DESSERTS**
 Fruit


VENDREDI
13/01
ENTREES

H1 Chou blanc crème de ciboulette



V2 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

 Brandade parmentière

L1 **LAITAGES**

D1 **DESSERTS**
 Petit suisse aux 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

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 CÈLERI

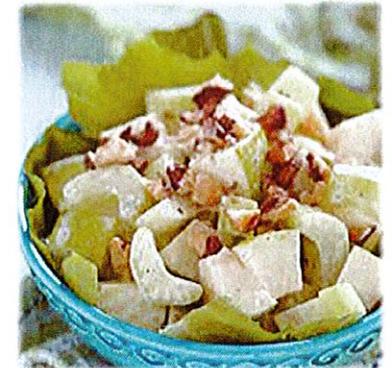
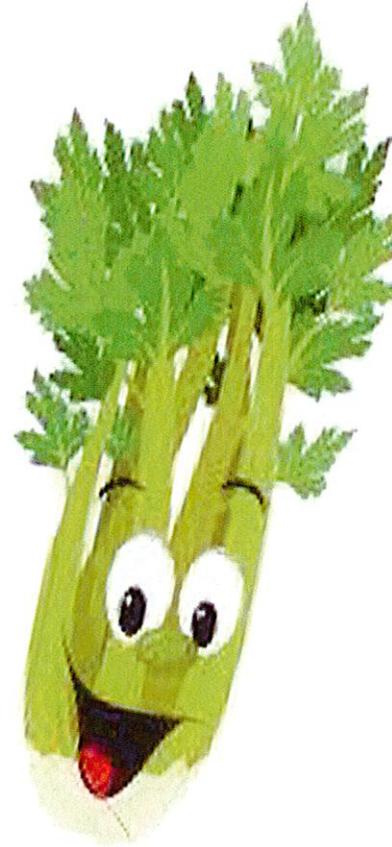
En BRANCHE ou en BULBE,
tout se mange dans le cèleri !



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

H3 ENTREES

SALADE DE POMMES DE TERRE

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Jambon grill au jus

Jardinière de légumes

L3 LAITAGES

Vache qui rit

D1 DESSERTS

MARDI
17/01

H1 ENTREES

Cèleri rémoulade

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson pané

Petits pois

L1 LAITAGES

D1 DESSERTS

Mousse chocolat

MERCREDI
18/01

H1 ENTREES

Betteraves en salade

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Raviolis au bœuf

L1 LAITAGES

D1 DESSERTS

Compote

JEUDI
19/01

H1 ENTREES

Tartare de légumes à la chinoise

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

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Porc au caramel

Riz

L1 LAITAGES

D2 DESSERTS

Beignet chocolat noisette

VENDREDI
20/01

H2 ENTREES

Crêpe fromage

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Œuf Popeye

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

L1 LAITAGES

D1 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

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 04/2022



Menu **Végétarien**

LUNDI
23/01
ENTREES

H1
Salade de maïs



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3
Paupiette de veau sauce champignons

Lentilles maison

LAITAGES

L1

DESSERTS

D1
Fruit

MARDI
24/01
ENTREES

H3
SALADE DE PATES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de dinde au jus

Haricots verts persillés

LAITAGES

L2

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

V2
Acras de morue

Curry chou fleur
pommes de terre

LAITAGES

L3

DESSERTS

D1
Compote pomme fraise



VENDREDI
27/01
ENTREES

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



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

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 05/2023



Menu Végétarien
30/01

H3 ENTREES
oeuf dur Mayonnaise

V3 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Palet végétarien

L2 LAITAGES
Edam

D1 DESSERTS

MARDI
31/01

H3 ENTREES
Salami

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Manchons de poulet

L1 LAITAGES
Pommes noisette

D1 DESSERTS
Compote pomme banane

MERCREDI
01/02

H2 ENTREES
Mortadelle

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Haché de bœuf au jus

L1 LAITAGES
Boullgour

D1 DESSERTS
Fruit

JEI
02/02

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

V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Nuggets de poisson

L2 LAITAGES
Épinards crème

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 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
 PRODUIT DE SAISON

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 **CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2**

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 **CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2**

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
 Poisson meunière Carottes persillées **CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2**

L3 LAITAGES **PRODUIT DE SAISON**

D1 DESSERTS
 Moelleux fourré caramel beurre salé

VENDREDI
24/02

H3 ENTREES
CHOU ROUGE
SUCRÉ / SALE

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



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 09/2023



Menu **Végétarien**

LUNDI
27/02

H1 ENTREES

Betteraves en salade

PRODUIT DE SAISON

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Jambon grill en sauce

L1 LAITAGES

Petits pois

Petit Louis

D2 DESSERTS

MARDI
28/02

H2 ENTREES

Salade de pommes de terre

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Escalope viennoise

L3 LAITAGES

Chou fleur persillé

PRODUIT DE SAISON

D2 DESSERTS

Compote

MERCREDI
01/03

H1 ENTREES

Chou coleslaw

PRODUIT DE SAISON

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet à la crème

L1 LAITAGES

Pommes vapeur

Vache qui rit

D1 DESSERTS

JEUDI
02/03

H2 ENTREES

Mortadelle

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poisson en sauce

L1 LAITAGES

Riz

D1 DESSERTS

Fruit

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

VENDREDI
03/03

H3 ENTREES

MACE DOÏME
VINAIGRETTE

V3 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

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

L3 LAITAGES

D1 DESSERTS

Barre bretonne



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

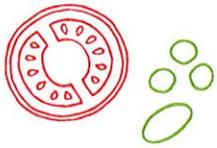


Certification environnementale niveau 2



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.



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