



# LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 10/2023

## Menu Végétarien

### LUNDI 06/03

**ENTREES**

H2 Salade de blé  
Blé français 

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V2 Nuggets de poulet

Carottes persillées 

**LAITAGES**

L1 Petit Louis 

**DESSERTS**

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2 

### MARDI 07/03

**ENTREES**

H3 Potage

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V2 \*Chipolatas\*

Lentilles

**LAITAGES**

L1

**DESSERTS**

D2 Yaourt nature sucré 

### MERCREDI 08/03

**ENTREES**

H1 Salade Triolo  
Trio de crudités

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1 Sauté de poulet en sauce 

Purée

**LAITAGES**

L1

**DESSERTS**

D1 Crème vanille 

### JEUDI 09/03

**ENTREES**

H2 Roulade De dinde

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V3 Filet de poisson en sauce 

Semoule

**LAITAGES**

L1

**DESSERTS**

D1 Compote

### VENDREDI 10/03

**ENTREES**

H1 Salade verte

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1 Pates bolognaises végétariennes  
Pates, protéines végétales, sauce tomate, oignon

**LAITAGES**

L1

**DESSERTS**

D2 Madeleine 

 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.

# La famille des choux:

rouge, blanc, fleur, brocolis, ...

Grace à nous tu auras:

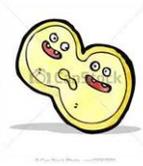
- De la Vitamine B9 et B12:

Pour un bon fonctionnement  
de ton cœur



- Des Antioxydants:

Pour protéger tes cellules

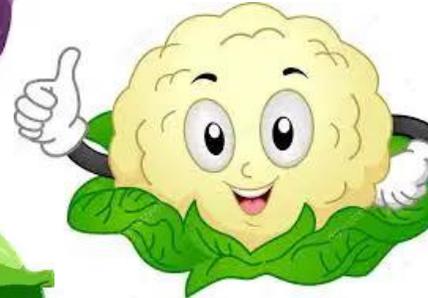


- De la vitamine C:

Pour être en pleine forme

- Beaucoup d'Eau

- des Fibres et des Minéraux

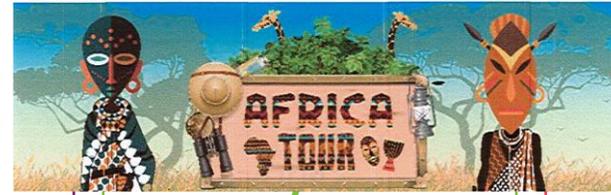


Tu vas m'adorer  
dans une salade  
avec une vinaigrette  
sucré salé ou chaud  
avec une béchamel



**BON APPETIT !**

*Menu Végétarien* 4 composants - se 11/2023



## LUNDI 13/03

### ENTREES

H1 Potage

---

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 \*Rôti de porc sauce au poivre\*

Pommes noisette

---

### LAITAGES

L1 Chanteneige

---

### DESSERTS

D2

## MARDI 14/03

### ENTREES

H2 Salade de pâtes

---

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Palet végétarien montagnard

Chou fleur persillé

**PRODUIT DE SAISON**

**CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2**

---

### DESSERTS

D1 Compote pomme banane

## MERCREDI 15/03

### ENTREES

H1 Carottes râpées

---

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 \*Chipolatas\*

Pommes vapeur

---

### DESSERTS

D1 Maestro chocolat

## JEUDI 16/03

### ENTREES

H3 **Salade Africa**  
 Ananas, cœurs palmier, haricots rouges, coco râpée, vinaigrette épicée

---

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 **Poulet Yassa**  
 Sauté de poulet sauce curry, olive verte, oignon, jus de citron

Riz

---

### DESSERTS

D1 **Moelleux banane chocolat**

## VENDREDI 17/03

### ENTREES

H1 Chou blanc crème de ciboulette

**PRODUIT DE SAISON**

---

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Brandade parmentière

---

### LAITAGES

L1

---

### DESSERTS

D1 Fruit

**CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2**

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

# LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 12/2023

## Menu Végétarien

### LUNDI 20/03

**H3** ENTREES

Potage

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

\*Jambon grill au jus\*

Jardinière de légumes

**L3** LAITAGES

**D1** DESSERTS

Compote

### MARDI 21/03

**H1** ENTREES

Duo de crudités  
Cèleri et carottes râpées, mayonnaise, curcuma

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

**V1** Poisson pané

Petits pois

**L1** LAITAGES

Coulommiers à couper

**D1** DESSERTS

### MERCREDI 22/03

**H1** ENTREES

Œuf dur mayonnaise

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

**V1** Paupiette en sauce

Pommes de terre haricots verts

**L2** LAITAGES

**D1** DESSERTS

Fruit

### JEUDI 23/03

**H1** ENTREES

Betteraves en salade

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

**V1** Roti de dinde

Pates au beurre

**L1** LAITAGES

**D1** DESSERTS

Barre bretonne

### VENDREDI 24/03

**H2** ENTREES

Salade de riz

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

**V1** Omelette

Épinards à la crème

**L2** 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 13/2023



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

Menu **Végétarien**

## LUNDI 27/03

**ENTREES**

H1 Salade de maïs 

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V3 Paupiette de veau sauce champignons

Lentilles maison

**LAITAGES**

L1

**DESSERTS**

D1 Fruit

## MARDI 28/03

**ENTREES**

H2 Taboulé

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

\*Sauté de porc en sauce\*

Haricots verts persillés

**LAITAGES**

L2  Laitage 

Chanteneige 

**DESSERTS**

D2

## MERCREDI 29/03

**ENTREES**

H3 Rosette 

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1 Manchons de poulet

Coquillettes ratatouille

**LAITAGES**

L1 Mimolette 

**DESSERTS**

D1  Compote pomme fraise

## JEUDI 30/03

**ENTREES**

H2 \*Pâté de campagne\* 

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V3  Acras de morue 

Curry chou fleur pommes de terre 

**LAITAGES**

L3 

**DESSERTS**

D1 Compote pomme fraise 

## VENDREDI 31/03

**ENTREES**

L1  Carottes râpées

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V2 Chili végétarien

Riz, haricots rouges, protéines végétales, sauce tomate

**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.



4 composants -  
se 14/2023



# Joyeuses Pâques

## LUNDI 03/04

**H2 ENTREES**

\*Salami\*

---

**V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Haché de bœuf au jus

Petits pois

---

**L1 LAITAGES**

---

**D1 DESSERTS**

Yaourt brassé aux fruits

## Menu Végétarien 04/04

**H3 ENTREES**

Potage

---

**V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Boules de soja sauce tomate

Poêlée de légumes

---

**L3 LAITAGES**

---

**D1 DESSERTS**

Compote pomme banane

## MERCREDI 05/04

**H2 ENTREES**

\*Mortadelle\*

---

**V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

\*Sauté de porc en sauce\*

Riz

---

**L1 LAITAGES**

---

**D1 DESSERTS**

Fruit

## JEUDI 06/04

**H2 ENTREES**

Salade de pâtes

---

**V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Nuggets de poisson

Épinards crème

---

**L2 LAITAGES**

---

**D1 DESSERTS**

Fruit

**H2 ENTREES**

Œuf dur mayonnaise

---

**V3 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Emincé de volaille forestier

Garniture Trinita Pdt et flageolets

---

**L1 LAITAGES**

---

**D2 DESSERTS**

Tarte au chocolat

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 15/2023

**LUNDI**  
**10/04**  
**ENTREES**

H2

**FERIE**

V2 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

L3 **LAITAGES**

D1 **DESSERTS**

*Menu Végétarien*

**11/04**  
**ENTREES**

H2

Salade de pommes de terre

V1 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Roulés au fromage  
+ salade

L1 **LAITAGES**

Gouda

D1 **DESSERTS**

**MERCREDI**  
**12/04**  
**ENTREES**

H1

Salade de maïs



V1 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

\*Jambon grill poivron  
curry\*

Semoule

L1 **LAITAGES**

D1 **DESSERTS**

Fruit

**JEUDI**  
**13/04**  
**ENTREES**

H1

Macédoine vinaigrette

V1 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

\*Roti de porc\*

Purée

L1 **LAITAGES**

D1 **DESSERTS**

Fruit

**VENDREDI**  
**14/04**  
**ENTREES**

H2

Salade de blé

V1 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Poisson  
meunière

Haricots verts

L3 **LAITAGES**

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
  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 16/2023



## LUNDI 17/04

**H3** ENTREES

Potage

**V2** PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Cordon bleu

**L1** LAITAGES

Petits pois

**D1** DESSERTS

Compote

## MARDI 18/04

**H2** ENTREES

Taboulé

**V1** PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau en sauce

Chou fleur persillé

**L3** LAITAGES

Emmental

**D1** DESSERTS



## MERCREDI 19/04

**H1** ENTREES

Cèleri rémoulade

**V1** PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Colombo de poulet

Sauté de poulet sauce curry

Blé au beurre

**L1** LAITAGES

**D2** DESSERTS

Crème vanille



## JEUDI 20/04

**H3** ENTREES

Surimi mayonnaise

**V1** PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poisson en sauce

Riz ratatouille

**L3** LAITAGES

**D2** DESSERTS

Brownie



## Menu Végétarien 21/04

**H3** ENTREES

Betteraves en salade

**V1** PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Hachis parmentier végétarien

Purée, protéines végétales, carottes, sauce tomate, oignon

**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



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 17/2023

## Menu Végétarien

### LUNDI 24/04

**ENTREES**

H1 Chou rouge sucré salé



PRODUIT DE SAISON

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V2 Boules de bœuf en sauce

Haricots blancs

**LAITAGES**

L1 Coulommiers a couper



**DESSERTS**

D1

### MARDI 25/04

**ENTREES**

H2 Salade de riz

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1 \*Chipolatas\*

Printanière de légumes

**LAITAGES**

L3

**DESSERTS**

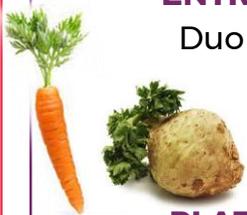
D1 Yaourt nature sucré



### MERCREDI 26/04

**ENTREES**

H2 Duo de crudités râpés



**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1 \*Poêlée villageoise\*

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

**LAITAGES**

L3

**DESSERTS**

D1 Fruit



### JEUDI 27/04

**ENTREES**

H2 Salade de blé

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1 Calamars à la romaine



Farandole de légumes

**LAITAGES**

L3

**DESSERTS**

D2 Moelleux fourré Aux myrtilles



### VENDREDI 28/04

**ENTREES**

H1 Salade verte

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V2 Tortelonnis épinards et sauce tomate

**LAITAGES**

L2

**DESSERTS**

D1 Fruit

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 18/2023

**LUNDI**  
01/05  
ENTREES

H1

**FERIE**

V2 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

L1 **LAITAGES**

D2 **DESSERTS**

*Menu Végétarien*

**02/05**  
ENTREES

H2 Salade de pommes de terre

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

V1 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**  
Pizza fromage  
+ salade

L3 **LAITAGES**

D1 **DESSERTS**  
Compote

**MERCREDI**  
03/05  
ENTREES

H2 Taboulé

V2 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**  
Haché de bœuf  
Carottes persillées

L3 **LAITAGES**  
Chanteneige

D1 **DESSERTS**

**JEUDI**  
04/05  
ENTREES

H2 \*Mortadelle\*

V3 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**  
Manchons de poulet  
Pommes de terre  
haricots plats

L2 **LAITAGES**

D1 **DESSERTS**  
Yaourt nature sucré

**VENDREDI**  
05/05  
ENTREES

H2 Chou coleslaw

V3 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**  
Coquillettes de la mer  
Coquillettes, poisson, moules, sauce

L3 **LAITAGES**

D1 **DESSERTS**  
Fruit



Les pommes viennent du Sud Ouest

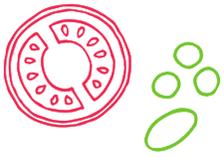
Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

\* : 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.



# 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