

# LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 36/2023



## Menu Végétarien

## MERCREDI

## JEUDI

## VENDREDI

**H1** ENTREES

Macédoine mayonnaise

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

**V1** PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

\*Chipolatas\*

Flageolets

**L1** LAITAGES

Chanteneige

**D1** DESSERTS

Bonne rentrée!

**H2** ENTREES

Salade de pâtes

**V3** PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pizza au fromage

+ salade

**L3** LAITAGES

**D3** DESSERTS

Compote

**H1** ENTREES

Chou coleslaw  
Carottes et chou râpé, mayonnaise

**PRODUIT DE SAISON**

**V1** PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc en sauce\*

Semoule

**L1** LAITAGES

Gouda

**D2** DESSERTS

**H1** ENTREES

Betteraves en salade

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

**V1** PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de bœuf en sauce

Garniture catalane  
Pdt, poivrons, courgettes, tomates, oignons

**L1** LAITAGES

**D2** DESSERTS

Yaourt aromatisé

**H1** ENTREES

Tomates en salade

**V3** PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Calamars a la romaine

Riz

**L1** LAITAGES

**D1** DESSERTS

Fruit

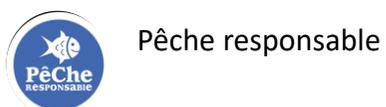
CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

Les pommes viennent du Sud Ouest

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

\* : plat avec viande porcine

## LEGENDE

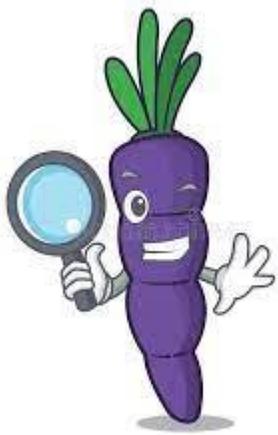




# NOTRE AMIE: LA CAROTTE

- Je suis Riche en fibres et en eau !  
Les fibres aident à digérer et à réguler le transit.

- Je contient aussi une vitamine très importante pour tes yeux: 😊  
**La Vitamine A**, qui est aussi Un antioxydant qui protège tes cellules.



Je mets de la couleur dans tes plats.



Je contient aussi des minéraux comme le potassium, le manganèse, le calcium, le phosphore et le cuivre.

Le potassium est bon pour ton Cœur.



Le calcium est bon pour tes Os.





# LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 37/2023



## Menu Végétarien

**11/09**  
**ENTREES**

**H1**  
Carottes râpées  
**PRODUIT DE SAISON**

**V3**  
**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**  
Steak de soja

Lentilles maison

**L1**  
**LAITAGES**

**D1**  
**DESSERTS**  
Compote

**MARDI**  
**12/09**  
**ENTREES**

**H2**  
Taboulé

**V1**  
**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**  
Fricassée de poulet en sauce

Courgettes persillées  
**L3**  
**LAITAGES**  
**PRODUIT DE SAISON**

**D2**  
**DESSERTS**  
Madeleine

**MERCREDI**  
**13/09**  
**ENTREES**

**H1**  
Salade fraîcheur  
Concombre, carottes râpées, maïs, tomate, vinaigrette  
**PRODUIT DE SAISON**

**V1**  
**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**  
Paupiette de veau  
Garniture catalane

**L2**  
**LAITAGES**

**D1**  
**DESSERTS**  
Maestro chocolat

**JEUDI**  
**14/09**  
**ENTREES**

**H2**  
\*Mortadelle\*  
**LE PORC FRANÇAIS**

**V2**  
**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**  
\*Jambon grill\*

Blé jardinière

**L1**  
**LAITAGES**

**D1**  
**DESSERTS**  
Fruit

**VENDREDI**  
**15/09**  
**ENTREES**

**H1**  
Salade verte  
**PRODUIT DE SAISON**

**V2**  
**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**  
Brandade parmentière  
**Pêche RESPONSABLE**

**L2**  
**LAITAGES**  
Chanteneige

**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
 Certification environnementale niveau 1

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 38/2023

Menu *Vegetarien*

## LUNDI 18/09

**ENTREES**

H2 Crêpe au fromage

---

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V3 Normandin de veau

Carottes persillées

---

**LAITAGES**

L2 Gouda

---

**DESSERTS**

D1

## MARDI 19/09

**ENTREES**

H2 Salade de pommes de terre

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

---

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V2 \*Roti de porc au jus\*

Printanière de légumes

---

**LAITAGES**

L3

---

**DESSERTS**

D1 Compote

## MERCREDI 20/09

**ENTREES**

H1 Tomate en salade

PRODUIT DE SAISON

---

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1 Raviolis au bœuf

---

**LAITAGES**

L1

---

**DESSERTS**

D1 Fruit

## Menu *Vegetarien*

Alimentation Durable

CO<sub>2</sub>

**ENTREES**

H3 Melon entier à couper

PRODUIT DE SAISON

---

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1 Pasta Cheese

Pates, sauce fromagère, cheddar

---

**LAITAGES**

L1

---

**DESSERTS**

D2 Fruit Local

## VENDREDI 22/09

**ENTREES**

H1 Chou coleslaw

Chou et carottes râpées, mayonnaise

PRODUIT DE SAISON

---

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1 Poisson pané

Pommes vapeur

---

**LAITAGES**

L1 Yaourt nature sucré

---

**DESSERTS**

D1

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
 Certification environnementale niveau 1

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 25/09	Menu Végétarien 26/09	MERCREDI 27/09	JEUDI 28/09	VENDREDI 29/09
<b>H1</b> ENTREES Mascarade de crudités	<b>H2</b> ENTREES Salade de riz	<b>H1</b> ENTREES Carottes râpées	<b>H2</b> ENTREES Roulade De dinde	<b>H1</b> ENTREES Concombre en salade
<b>V3</b> PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Cordon bleu	<b>V3</b> PLATS & ACCOMPAGNEMENTS *Sauté de porc en sauce*	<b>V2</b> PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Fricassée madrilène	<b>V1</b> PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Acras de morue	<b>V2</b> PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Hachis parmentier végétarien
<b>L1</b> LAITAGES Petits pois	<b>L3</b> LAITAGES Haricots beurre	<b>L1</b> LAITAGES Pommes vapeur	<b>L2</b> LAITAGES Curry chou fleur pomm de terre	<b>L2</b> LAITAGES
<b>D1</b> DESSERTS Compote pomme fraise	<b>D1</b> DESSERTS Vache qui rit	<b>D1</b> DESSERTS Fruit	<b>D1</b> DESSERTS Fruit	<b>D2</b> DESSERTS Gaufre

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
 Certification environnementale niveau 1

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

**02/10**  
ENTREES

H3  
Salade de pâtes

V3  
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS  
Rigolos au fromage

+ salade verte

L3  
LAITAGES

D1  
DESSERTS  
Compote

## MARDI

**03/10**  
ENTREES

H1  
Duo de crudités râpées  
Carottes et céleri râpés, mayonnaise, curcuma

V1  
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS  
Paupiette en sauce  
Poêlée de légumes

L2  
LAITAGES

D2  
DESSERTS  
Brownie

## MERCREDI

**04/10**  
ENTREES

H2  
\*Mortadelle\*

V1  
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS  
Colombo de poulet  
Sauté de poulet, sauce curry, curcuma, oignon, poivron, ail

L1  
LAITAGES  
Blé au beurre

D1  
DESSERTS  
Fruit

## JEUDI

**05/10**  
ENTREES

H2  
Surimi mayonnaise

V2  
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS  
\*Roti de porc\*  
Haricots plats sauce tomate

L3  
LAITAGES  
Chanteneige

D2  
DESSERTS

## VENDREDI

**06/10**  
ENTREES

H1  
Salade fraicheur  
Concombre, carottes râpées, maïs, tomate, vinaigrette

V2  
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS  
Risotto du pêcheur  
Riz, moules, poisson blanc, champignons, oignon, fumé de poisson

L2  
LAITAGES  
Petit suisse aux fruits

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
 Certification environnementale niveau 1

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 DE LA SEMAINE

Semaine du goût et mondial de rugby  
4 composants - se 41/2023



**ARGENTINE** 09/10

**LUNDI**

H2 ENTREES

Salade de blé

V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

**Poulet chimichuri**  
Sauté de poulet, ail, persil, citron, herbes fraîches

**Courgettes salsa tucó**  
Courgettes sauce tomate épicée

L2 LAITAGES

Emmental

D1 DESSERTS

**ANGLETERRE** 10/10

**MARDI**

H1 ENTREES

Cèleri rémoulade

V3 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

**Fish (and chips)**

**Pommes noisettes**

L1 LAITAGES

D1 DESSERTS

Fruit

**MERCREDI** 11/10

H1 ENTREES

Salade de betteraves

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Tomate farcie

Riz

L1 LAITAGES

Yaourt aromatisé

D1 DESSERTS

**AFRIQUE DU SUD** 12/10

**Menu végétarien**

H1 ENTREES

Tomates en salade

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

**Chakalaka**  
Haricots blancs, sauce tomate, poivron, gingembre, curry

L2 LAITAGES

D2 DESSERTS

Muffin pépites de chocolat

**AUSTRALIE** 13/10

**Menu végétarien**

H1 ENTREES

Salade de riz

V3 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

**Duo merguez et chipolatas**

**Garniture chiko**  
Chou à choucroute, carottes rondelles, cèleri râpé, sauce paprika

L3 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 42/2023



## LUNDI

16/10

ENTREES

H1

Macédoine mayonnaise

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

\*Duo merguez et chipolatas\*

Lentilles maison

L1

LAITAGES

DESSERTS

D1

Compote

## MARDI

17/10

ENTREES

H2

Salade de pommes de terre

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3

Nuggets de poisson

Chou fleur persillé

PRODUIT DE SAISON

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

LAITAGES

L2

DESSERTS

D1

Flan vanille



## MERCREDI

18/10

ENTREES

H2

Roulade De dinde

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2

Cordon bleu

Pommes de terre haricots plats

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

LAITAGES

L1

Emmental

DESSERTS

D1

## JEUDI

19/10

ENTREES

H1

Crêpe fromage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Sauté de bœuf italienne

Garniture catalane

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

LAITAGES

L2

Vache picon

DESSERTS

D2



## Menu Végétarien

20/10

ENTREES

H1

Salade bohémienne

Concombre, tomate, olives noires, câpres, vinaigrette

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Boulettes végétales orientales

Boules de soja, sauce tomate, pois chiche, épices, semoule aux raisins

L1

LAITAGES

DESSERTS

D1

Yaourt fermier

PRODUIT 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

Certification environnementale niveau 2

Origine France

Certification environnementale niveau 1

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 43/2023

## LUNDI

23/10

ENTREES

H1

Betteraves en salade

PRODUIT DE SAISON

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2

\*Jambon grill \*

Petits pois

LAITAGES

L1

DESSERTS

D1

Compote pomme fraise

## Menu Végétarien

24/10

ENTREES

H2

Taboulé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3

Escalope panée végétarienne

Courgettes persillées

LAITAGES

L2

PRODUIT DE SAISON

DESSERTS

D1

Yaourt nature sucré



## MERCREDI

25/10

ENTREES

H1

Carottes râpées

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

\*Poêlée villageoise\*

Pdt CE2, haricots verts, lardons, saucisson à l'ail, oignon, ail

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

LAITAGES

L1

DESSERTS

D1

Fruit

## JEUDI

26/10

ENTREES

H3

\*Rosette\*



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2

Roti de dinde

Garniture trois légumes

Pdt, carottes, haricots verts

LAITAGES

L3

Gouda

DESSERTS

D2

## VENDREDI

27/10

ENTREES

H1

Concombres à la grecque

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2

Poisson meunière



Riz

LAITAGES

L1

DESSERTS

D2

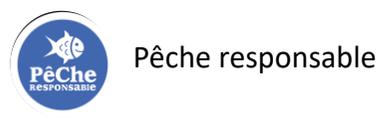
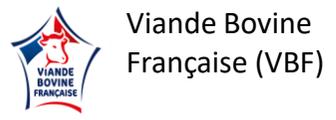
Moelleux chocolat

 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 44/2023



## LUNDI

30/10

**ENTREES**

H1

Macédoine vinaigrette

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1

Haché de bœuf au jus

Carottes persillées

PRODUIT DE SAISON

**LAITAGES**

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

Gouda

**DESSERTS**

D1

## Menu Végétarien

31/10

**ENTREES**

H2

Salade de blé

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V3

Tarte au fromage + salade

**LAITAGES**

L3

**DESSERTS**

D1

Compote

## MERCREDI

01/11

**ENTREES**

H2

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V2

**FERIE**

**LAITAGES**

L1

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

**DESSERTS**

D1

## JEUDI

02/11

**ENTREES**

H3

Roulade De dinde

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1

Paupiette de veau

Chou fleur persillé

PRODUIT DE SAISON

**LAITAGES**

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

**DESSERTS**

D2

Moelleux citron

## VENDREDI

03/11

**ENTREES**

H1

Cèleri rémoulade

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1

Pates au saumon

Pates, saumon et saumon fumé, crème, oignon, herbes

PRODUIT DE SAISON

**LAITAGES**

L1

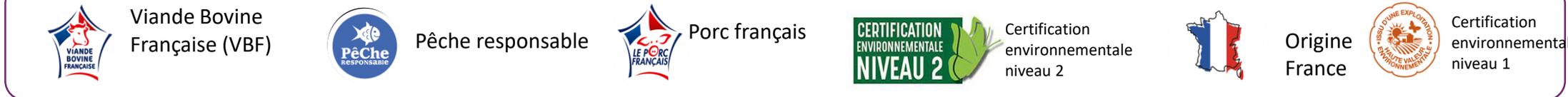
**DESSERTS**

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.



## 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