

# LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 45/2025

LUNDI 03/11 ENTREES	Menu <i>Végétarien</i> 04/11 ENTREES	MERCREDI 05/11 ENTREES	JEUDI 06/11 ENTREES	VENDREDI 07/11 ENTREES
Betteraves vinaigrette  <b>PRODUIT DE SAISON</b> 	Potage	Macédoine mayonnaise  	Duo de crudités <b>PRODUIT DE SAISON</b>	*Pâté de campagne* 
<b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b> *Chipolatas*  Pommes noisette	<b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b> Steak végétal Protéines de Pois et blé Haricots verts persillés	<b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b> Escalope viennoise Purée	<b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b> *Pates carbonara*	<b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b> Poisson pané Brocolis béchamel
<b>LAITAGES</b> Chanteneige 	<b>LAITAGES</b>	<b>LAITAGES</b> Gouda 	<b>LAITAGES</b>	<b>LAITAGES</b> <b>PRODUIT DE SAISON</b> Yaourt sucré
<b>DESSERTS</b>	<b>DESSERTS</b> Fruit	<b>DESSERTS</b>	<b>DESSERTS</b> Muffin pépites de chocolat 	<b>DESSERTS</b>

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.  
En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

**LEGENDE** \* : plat avec viande porcine

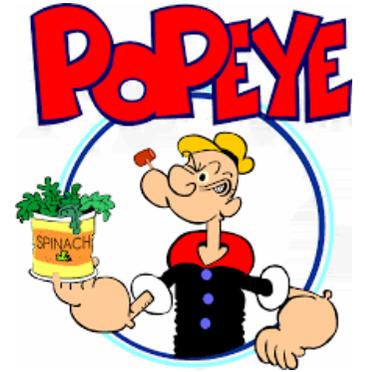
 Viande Bovine Française (VBF)
  Pêche responsable
  Porc français
  Certification environnementale niveau 2
  Origine France

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.

# Nos amis les EPINARDS

Les épinards apportent:

- Des caroténoïdes bons pour les yeux
- Du magnésium pour rester zen
- Des antioxydants bons pour protéger les cellules du vieillissement
- Du calcium bon pour les os



Et enfin le fer contenu dans les épinards te rendra fort comme Popeye



**Nos pousses fraîches sont très bonnes en salade.**

# LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 46/2025

## LUNDI

10/11

ENTREES

**PRODUIT DE SAISON**

Salade de chou rouge et pomme

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de bœuf en sauce

Petits pois

LAITAGES

Yaourt sucré

DESSERTS

## MARDI

11/11

ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

**Féié**

LAITAGES

DESSERTS

## MERCREDI

12/11

ENTREES

Cèleri rémoulade  
Cèleri râpé, mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

\*Sauté de porc en sauce\*

Pommes vapeur

LAITAGES

DESSERTS

Mosaïque de fruits

## JEUDI

13/11

ENTREES

Salade Marco polo  
Pates, surimi, mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

**PRODUIT DE SAISON**

Nuggets de poisson

Épinards crème

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

## Menu Végétarien

14/11

ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Dalh de lentilles corail et riz  
Lentilles corail, lait de coco, épinards, potiron, riz, curry, tomate

LAITAGES

DESSERTS

Madeleine

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde. En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

### LEGENDE

Viande Bovine Française (VBF)
 Pêche responsable
 Porc français
 Certification environnementale niveau 2
 Origine France
 Haute valeur environnementale

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.

## Menu Végétarien

### VENDREDI

### LUNDI

17/11

**ENTREES**

Cèleri rémoulade  
cèleri râpé, mayonnaise

**PRODUIT DE SAISON**

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Filet de poulet en sauce

Lentilles maison

**LAITAGES**

Carré de l'est à Tailler

**DESSERTS**

### MARDI

18/11

**ENTREES**

Tarte de saison butternut et comté

**PRODUIT DE SAISON**

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Calamars romaine

Chou fleur

**LAITAGES**

**DESSERTS**

Fruit

### MERCREDI

19/11

**ENTREES**

Salade de surimi mayonnaise

**PRODUIT RESPONSABLE**

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Émincé de volaille

Haricots beurre

**LAITAGES**

Yaourt nature sucré

**DESSERTS**

### JEUDI

20/11

**ENTREES**

Potage

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Roti de dinde

Ratatouille

**LAITAGES**

Yaourt les deux vaches

**DESSERTS**

21/11

**ENTREES**

Carottes râpées

**PRODUIT DE SAISON**

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Façon chili sin carne  
Haricots rouges, sauce tomate, poivrons, émincé végétal, épices

**LAITAGES**

**DESSERTS**

Brownie à découper

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde. En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

## LEGENDE

Viande Bovine Française (VBF)
 Pêche responsable
 Porc français
 Certification environnementale niveau 2
 Origine France
 Haute valeur environnementale

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.



# LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 48/2025



## LUNDI

24/11

**ENTREES**

Potage

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Emincé de volaille  
 Crème champignons

Carottes persillées

**LAITAGES**

Yaourt sucré

**DESSERTS**

Fruit

## Menu Végétarien

25/11

**ENTREES**

Salade de riz

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Croque tout fromage  
 + salade

**LAITAGES**

Camembert à couper

**DESSERTS**

## MERCREDI

26/11

**ENTREES**

Radis beurre

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

\*Sauté de porc en sauce\*

Riz

**LAITAGES**

Petits suisses aux fruits

**DESSERTS**



## JEUDI

27/11

**ENTREES**

Salade verte aux croutons

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Knackis alsacien  
 De volaille

Gnocchis crème

**LAITAGES**

**DESSERTS**

Crème caramel

## VENDREDI

28/11

**ENTREES**

Mascarade de crudités

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Blanquette de poisson

Purée

**LAITAGES**

**DESSERTS**

Gaufre liégeoise

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde. En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

## LEGENDE

Viande Bovine Française (VBF)
 Pêche responsable
 Porc français
 Certification environnementale niveau 2
 Origine France
 Haute valeur environnementale

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.



# LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 49/2025

## Menu Végétarien

<b>01/12</b> ENTREES
Potage
<b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b>
Palet végétarien
Haricots verts
<b>LAITAGES</b>
Gouda
<b>DESSERTS</b>
Fruit

### MARDI

<b>02/12</b> ENTREES
*Rosette*
<b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b>
Poulet rôti
Poêlée de légumes
<b>LAITAGES</b>
Gouda
<b>DESSERTS</b>
Flan nappé caramel

### MERCREDI

<b>03/12</b> ENTREES
Macédoine mayonnaise
<b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b>
Haché de poulet en sauce
Blé au beurre
<b>LAITAGES</b>
Gouda
<b>DESSERTS</b>
Flan nappé caramel

### JEUDI

<b>04/12</b> ENTREES
Carottes râpées
<b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b>
Fish and chips
Frites au four
<b>LAITAGES</b>
Gouda
<b>DESSERTS</b>
Compote Pomme Banane

### VENDREDI

<b>05/12</b> ENTREES
Betteraves en salade
<b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b>
*Roti de porc*
Purée de légumes
<b>LAITAGES</b>
Gouda
<b>DESSERTS</b>
Moelleux aux pommes

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde. En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

## LEGENDE

Viande Bovine Française (VBF)
 Pêche responsable
 Porc français
 Certification environnementale niveau 2
 Origine France
 Haute valeur environnementale

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.

LUNDI 08/12 ENTREES	Menu <i>Végétarien</i> 09/12 ENTREES	MERCREDI 10/12 ENTREES	JEUDI 11/12 ENTREES	VENDREDI 12/12
Chou coleslaw <small>Chou et carotte râpée, fromage blanc, mayonnaise</small>	Salade de blé	 Carottes râpées <b>PRODUIT DE SAISON</b>	Potage	*Mortadelle*
<b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b> Paupiette de veau Pommes noisette	<b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b> Roulés au fromage + salade	<b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b> *Chipolatas* Purée	<b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b> *Sauté de porc en sauce* Chou fleur béchamel	<i>Nouvelle recette</i> <b>Pates au poisson</b> <small>Pates, saumon et poisson blanc, crème</small>
<b>LAITAGES</b> Brie a couper 	<b>LAITAGES</b> <b>PRODUIT DE SAISON</b>	<b>LAITAGES</b> Yaourt aromatisé 	<b>LAITAGES</b> <b>PRODUIT DE SAISON</b> 	<b>LAITAGES</b> Yaourt sucré 
<b>DESSERTS</b>	<b>DESSERTS</b> Fruit 	<b>DESSERTS</b> 	<b>DESSERTS</b> Barre bretonne	<b>DESSERTS</b>

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.  
En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

**LEGENDE**

 Viande Bovine Française (VBF)     Pêche responsable     Porc français     Certification environnementale niveau 2     Origine France     Haute valeur environnementale

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.



# bonnes fêtes

4 composants - se 51/2025

**NOËL**



## LUNDI

15/12  
ENTREES

Salade triolo  
Chou blanc, chou rouge, cèleri râpé,  
vinaigrette

PRODUIT  
DE SAISON

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

\*Chipolatas \*  
Lentilles maison

### LAITAGES

Camembert à  
couper



### DESSERTS

## Menu Végétarien

16/12  
ENTREES

Potage

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Raviolis aux légumes

### LAITAGES

### DESSERTS

Fruit

## MERCREDI

17/12  
ENTREES

Macédoine vinaigrette

CERTIFICATION  
ENVIRONNEMENTALE  
NIVEAU 2

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de bœuf en sauce

Semoule

### LAITAGES

Yaourt sucré



### DESSERTS



## JEUDI

18/12  
ENTREES

Salade de patates

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Calamars romaine

Brocolis crème

### LAITAGES

Petits suisses  
aux fruits



### DESSERTS

## VENDREDI



## MENU DE NOEL

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.  
En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

## LEGENDE



Viande Bovine  
Française (VBF)



Pêche responsable



Porc français



Certification  
environnementale  
niveau 2



Origine  
France



Haute valeur  
environnementale

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.



# Joyeuses Fêtes



4 composants - se 52/2025

## LUNDI

22/12  
ENTREES

Potage

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de dinde au jus

Carottes

PRODUIT DE SAISON

LAITAGES



Edam

DESSERTS

## Menu Végétarien

23/12  
ENTREES

Duo de crudités  
Carottes et céleri râpé, mayonnaise, curcuma

PRODUIT DE SAISON

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Lasagnes épinards chèvre

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

## MERCREDI

24/12  
ENTREES

\*Saucisson à l'ail\*



### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Fricassée de volaille en sauce

Riz

LAITAGES

Fromage blanc sucré



DESSERTS

## NOËL

25/12



## VENDREDI

26/12  
ENTREES

Salade de riz

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson meunière

Épinards crème



PRODUIT DE SAISON

LAITAGES



DESSERTS

Madeleine

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.  
En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

\* : plat avec viande porcine

## LEGENDE



Viande Bovine Française (VBF)



Pêche responsable



Porc français



Certification environnementale niveau 2



Origine France



Haute valeur environnementale

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.

4 composants - se 01/2026

## LUNDI

29/12  
ENTREES

Potage

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de poulet aux champignons

Pommes noisette

### LAITAGES

Yaourt nature sucré



### DESSERTS

## Menu Végétarien

30/12  
ENTREES

Pâtisserie salée (ss viande)

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Steak végétal  
Au pois et blé

Chou fleur

PRODUIT DE SAISON

### LAITAGES



### DESSERTS

Moelleux citron

## MERCREDI

31/12  
ENTREES

Carottes râpées



PRODUIT DE SAISON

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

\*Roti de porc\*

Pommes vapeur

### LAITAGES

### DESSERTS

Mousse chocolat



## JEUDI

1<sup>ER</sup> DE L'AN



## VENDREDI

02/12  
ENTREES

Macédoine mayonnaise

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

\*Jambon blanc\*  
À servir froid

Coquillettes

### LAITAGES

Brie a couper



### DESSERTS

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.  
En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

\* : plat avec viande porcine

## LEGENDE



Viande Bovine Française (VBF)



Pêche responsable



Porc français



Certification environnementale niveau 2



Origine France



Haute valeur environnementale



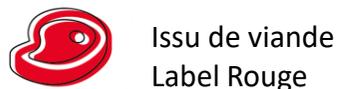
## LEGENDE – Encadré violet en bas de la trame menu

*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