

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants -Egalim- se 02/2025



LUNDI

06/01

ENTREES

Duo de crudités **BIO**
 Carottes et cèleri râpé,
 mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc au jus

Petits pois

LAITAGES

Chanteneige

DESSERTS

Kiwi

Label Rouge

Menu Végétarien

07/01

ENTREES

Salade de pâtes **BIO**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Croque « tout » fromage

Salade verte

LAITAGES

Brie à Tailler

DESSERTS

Maestro chocolat

MERCREDI

08/01

ENTREES

Betteraves **BIO** vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Escalope viennoise

Purée

LAITAGES

Gouda

DESSERTS

Crème dessert Vanille

JEUDI

09/01

ENTREES

Pâté de campagne

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Veau marengo
 Sauté de veau, carottes, champignons,
 tomate, oignon

Carottes **BIO**

LAITAGES

Petit Suisse aux fruits

DESSERTS

Fruit

VENDREDI

10/01

ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Blanquette de poisson

Riz **BIO**

LAITAGES

Petit moulé

DESSERTS

GALETTE DES ROIS

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 Agriculture Biologique Europe

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

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - Egalim - se 03/2025







LUNDI 13/01 ENTREES	MARDI 14/01 ENTREES	MERCREDI 15/01 ENTREES	JEUDI 16/01 ENTREES	Menu Végétarien 17/01 ENTREES
Chou rouge BIO aigre doux Chou rouge, miel, cornichon, aneth  PRODUIT DE SAISON	*Rosette* 	Salade fantaisie Carottes, pomme, raisins secs, vinaigrette  PRODUIT DE SAISON	Salade de blé BIO 	Potage
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Haché de bœuf au jus Lentilles maison	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Poulet rôti Haricots beurre BIO a la tomate  LAITAGES 	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Émincé de volaille en sauce Semoule BIO  LAITAGES	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Nuggets de poisson Purée de légumes	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Raviolis de légumes BIO 
LAITAGES Edam BIO 	Yaourt nature sucré 	Camembert à portionner 	Yaourt Aromatisé 	Tartare 
DESSERTS Fruit de saison	DESSERTS Madeleine BIO 	DESSERTS Fruit 	DESSERTS Mosaïque de fruits	DESSERTS Flan Vanille

 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
  Agriculture Biologique Europe

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

LUNDI

20/01

ENTREES

 **Chou coleslaw BIO**
 Carotte et chou râpé, mayonnaise

 **PRODUIT DE SAISON**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet en sauce

Flageolets

LAITAGES

Carré de l'est à Tailler

DESSERTS

 Maestro vanille

Menu Végétarien

21/01

ENTREES

Pizza fromage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS


Steak végétal

Haricots verts **BIO** pommes de terre

 **CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2**

LAITAGES

Velouté aux fruits

 **DESSERTS**

Brownie à découper 

MERCREDI

22/01

ENTREES

 Salade de Maïs

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poêlée villageoise
 Pdt, saucisse francfort, saucisson à l'ail, oignon, légumes, ail, tomate, persil

LAITAGES

Edam **BIO** 

DESSERTS

Yaourt nature sucré **BIO** 

JEUDI

23/01

ENTREES

Salade verte au fromage

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pates **BIO** bolognaise

 **LAITAGES**

Brie à couper

 **DESSERTS**

Fruit

VENDREDI

24/01 

ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

 Calamars a la romaine


Garniture catalane
 Pdt, oignon, poivron, tomate, courgettes

LAITAGES

Petit suisse **BIO** aux fruits 

DESSERTS







Compote de 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  Agriculture Biologique Europe

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

LUNDI

27/01

ENTREES

Œuf dur mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Emincé de dinde
Crème champignons

Carottes **BIO** persillées

LAITAGES

Petit Louis

DESSERTS

Mousse Chocolat

Menu Végétarien

28/01

ENTREES

Betteraves **BIO** en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de soja sauce tomate

Pommes noisette

LAITAGES

Camembert à couper

DESSERTS

Compote de fruits **BIO**

MERCREDI

29/01

ENTREES

Carottes râpées

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Jambon blanc

Coquillettes **BIO**

LAITAGES

Petit moulé

DESSERTS

Fruit

JEUDI

30/01

Festival des lanternes

Nem de poulet*

Porc au caramel

Riz jaune **BIO**

Beignet d ananas
Petit suisse **BIO**

VENDREDI

31/01

ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson pané

Ratatouille

LAITAGES

Yaourt nature sucré

DESSERTS

Fruit **BIO**

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
 Agriculture Biologique Europe

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



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - Egalim - se 06/2025

LUNDI

03/02
ENTREES

Taboulé
A la semoule **BIO**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Chipolatas
Petits pois

LAITAGES
Buche chèvre a couper

DESSERTS
Fruit

MARDI

04/02
ENTREES

Rosette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Poulet rôti
Farandole de légumes

LAITAGES
Gouda **BIO**

DESSERTS
Maestro vanille

MERCREDI

05/02
ENTREES

Salade verte et croutons

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Boules de bœuf en sauce
Blé **BIO** au beurre

LAITAGES
Samos

DESSERTS
Flan nappé caramel

JEUDI

06/02
ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Fish and chips
Frites au four

LAITAGES
Petit Louis

DESSERTS
Compote Pomme
Banane **BIO**

Menu Végétarien


07/02
ENTREES

Cèleri rémoulade **BIO**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Lasagnes épinards chèvre

LAITAGES
Yaourt Aromatisé







DESSERTS
Crêpe et pate a tartiner choco noisette

 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
  Agriculture Biologique Europe

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

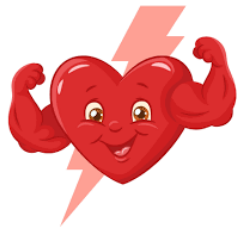
LA FAMILLE DES BETTERAVES

Les betteraves sont riches en **antioxydants** ce qui permet de protéger notre corps contre les maladies.

Ses **vitamines** qui lui donnent sa couleur sont très bonnes pour la santé de nos yeux.



Elle contient aussi beaucoup de **minéraux** qui protègent notre cœur et notre système cardiovasculaire.



LUNDI

10/02

ENTREES

Salade de Maïs et feta

Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de poulet en sauce

Pommes noisette

LAITAGES

Emmental **BIO**

DESSERTS

Flan Chocolat

MARDI

11/02

ENTREES

Chou coleslaw **BIO**
 Chou blanc, carottes, mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roulés au fromage

Salade verte

LAITAGES **PRODUIT DE SAISON**

Petit Suisse aux Fruits

DESSERTS

Fruit

MERCREDI

12/02

ENTREES

Carottes râpées **BIO**

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Purée

LAITAGES

Edam

DESSERTS

Yaourt aromatisé

JEUDI

13/02

ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Accras de morue

Curry de chou fleur

LAITAGES **PRODUIT DE SAISON**

Gouda **BIO**

DESSERTS

Yaourt les 2 vaches

Menu Végétarien

14/02

ENTREES

Betteraves **BIO** en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS **PRODUIT DE SAISON**

Tartiflette

LAITAGES

Compote **BIO**

DESSERTS

Gâteau maison

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 Agriculture Biologique Europe

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

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - Egalim - se 08/2025

LUNDI

17/02

ENTREES

Duo de crudités **BIO**
 Carottes et céleri râpés, mayonnaise, curcuma

 **PRODUIT DE SAISON**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Auté de Porc aux olives*
 Lentilles maison

LAITAGES

Coulommiers à couper

DESSERTS

Mosaïque de fruits

Menu Végétarien

18/02

ENTREES

Pâtisserie salée (ss viande)

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Steak végétal
 Haricots beurre **BIO**

LAITAGES

Mimolette

DESSERTS

Muffin pépites de chocolat

MERCREDI

19/02

ENTREES

Salade Piémontaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Cordon bleu
 Épinards crème

LAITAGES

Emmental **BIO**

DESSERTS

Maestro vanille

JEUDI

20/02

ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Escalope Viennoise
 Brocolis **BIO** à la béchamel

LAITAGES

Velouté fruits

DESSERTS

Fruit

VENDREDI

21/02

ENTREES

Roulade dinde

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS


Brandade parmentière

LAITAGES

Vache qui rit

DESSERTS







Yaourt nature sucré **BIO**

 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
  Agriculture Biologique Europe

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

LUNDI

24/02

ENTREES

Salade Triolo **BIO**
chou rouge, chou blanc, céleri, vinaigrette

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de veau Marengo

Petits pois

LAITAGES

Edam **BIO**

DESSERTS

Compote

Menu Végétarien

25/02

ENTREES

Taboulé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Escalope panée végétarienne

Carottes **BIO** persillées

PRODUIT DE SAISON **LAITAGES**

Samos

DESSERTS

Yaourt nature sucré **BIO**

MERCREDI

26/02

ENTREES

Saucisson à l'ail

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Fricassée de volaille en sauce

Riz **BIO**

LAITAGES

Vache qui rit

DESSERTS

Fruit

JEUDI

27/02

ENTREES

Salade **Corail**
Pdt, surimi râpé, mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet en sauce

Purée de légumes **BIO**

LAITAGES

Gouda **BIO**

DESSERTS

Moelleux aux pommes

VENDREDI

28/02

ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Blanquette de poisson

Semoule **BIO**

LAITAGES

Petit suisse aux fruits

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
 Agriculture Biologique Europe

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

LUNDI

03/03

ENTREES

Salade de maïs



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de dinde au jus

Pommes noisette

LAITAGES

Gouda **BIO**



DESSERTS

Yaourt nature sucré **BIO**



Menu Végétarien

04/03

ENTREES

Salade de pates **BIO**



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de blé

Jardinière de légumes

LAITAGES

Brie a couper



DESSERTS

Compote **BIO**



MERCREDI

05/03

ENTREES

Taboulé
A la semoule **BIO**



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc



Ratatouille

LAITAGES

Chanteneige



DESSERTS

Yaourt aromatisé



JEUDI

06/03

ENTREES

Carottes râpées **BIO**



PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Coquillettes au saumon
Coquillettes, cube de saumon et saumon fumé, crème, aromates




LAITAGES

Petit suisse aux fruits **BIO**



DESSERTS

Fruit

Mousse au chocolat

VENDREDI

07/03

ENTREES

Mortadelle

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de bœuf en sauce

Haricots verts **BIO** pommes de terre



LAITAGES

Petit suisse aux fruits **BIO**



DESSERTS

Tarte aux pommes









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
  Agriculture Biologique Europe

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



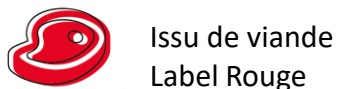
LEGENDE – Encadré violet en bas de la trame menu

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