

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - se 11/2025



LUNDI

10/03

ENTREES

Surimi mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc au jus

Carottes

LAITAGES

Chanteneige

DESSERTS

Kiwi

Label Rouge

Menu Végétarien

11/03

ENTREES

Salade de pâtes

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Croque « tout » fromage

Salade verte

LAITAGES

Brie à Tailler

DESSERTS

Maestro chocolat

MERCREDI

12/03

ENTREES

Betteraves vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Escalope viennoise

Purée

LAITAGES

Gouda

DESSERTS

Crème dessert Vanille

JEUDI

13/03

ENTREES

Salade Avocado Avocat, concombre, maïs, poivron

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poulet Copacabana Sauté de poulet, ananas, coco, curcuma, sucre, citron, crème fraîche, oignon

Pommes de terre aux herbes

LAITAGES

Petit Suisse aux fruits

DESSERTS

Donut chocolat

VENDREDI

14/03

ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Blanquette de poisson

Brocolis béchamel

LAITAGES

Petit moulé

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.

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - se 12/2025

LUNDI

17/03

ENTREES

Salade du nord
Chou rouge, betterave, sucre, huile, vinaigre, épices

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Goulash de bœuf
Sauté de bœuf, oignon, sauce tomate, paprika

Petits pois LAITAGES

Edam

DESSERTS

Fruit de saison (CE2)

MARDI

18/03

ENTREES

Rosette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poulet rôti

Haricots beurre a la tomate LAITAGES

Yaourt nature sucré

DESSERTS

Madeleine

MERCREDI

19/03

ENTREES

Salade fantaisie
Carottes, pomme, raisins secs, vinaigrette

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Émincé de volaille en sauce

Semoule LAITAGES

Camembert à portionner

DESSERTS

Fruit

JEUDI

20/03

ENTREES

Salade de blé

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de poisson

Purée de légumes

LAITAGES

Yaourt Aromatisé

DESSERTS

Mosaïque de fruits

Menu Végétarien

21/03

ENTREES

Cèleri rémoulade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

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

LAITAGES

Tartare

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 | Haute valeur environnementale

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

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - se 13 / 2025

Menu Végétarien

LE VENDREDI

LUNDI

24/03

ENTREES

 Chou coleslaw
Carotte et chou râpé, mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet en sauce

Lentilles

LAITAGES

Carré de l'est à Tailler

DESSERTS

Maestro vanille

PRODUIT DE SAISON

MARDI

25/03

ENTREES

Pizza fromage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc en sauce

Haricots verts pommes de terre

LAITAGES

Velouté aux fruits

DESSERTS

Brownie à découper

MERCREDI

26/03

ENTREES

Salade de Maïs

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poêlée villageoise

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

LAITAGES

Edam

DESSERTS

Yaourt nature sucré

JEUDI

27/03

ENTREES

Taboulé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson pané

Ratatouille

LAITAGES

Brie à couper

DESSERTS

Fruit

LE VENDREDI

28/03

ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Hachis parmentier végétarien

Purée, émincé végétal, épices

LAITAGES

Yaourt les deux vaches

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

 Haute valeur environnementale

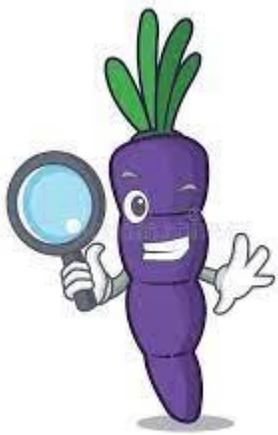
Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.



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.





LUNDI

31/03

ENTREES

Œuf dur mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Emincé de volaille
Crème champignons

Carottes persillées

LAITAGES

Petit Louis

DESSERTS

Mousse Chocolat

Menu Végétarien

01/04

ENTREES

Betteraves en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de soja sauce tomate

Pommes noisette

LAITAGES

Camembert à couper

DESSERTS

Compote de fruits

MERCREDI

02/04

ENTREES

Carottes râpées

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc

Riz

LAITAGES

Petit moulé

DESSERTS

Fruit

JEUDI

03/04

ENTREES

Salade de chou colorée
Chou blanc râpé, brunoise de légumes, pomme cube, vinaigrette sucre citron

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Jambon blanc
(A servir froid)

Coquillettes

LAITAGES

Petit suisse aux fruits

DESSERTS

Fruit

VENDREDI

04/04

ENTREES

Pâté de campagne

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Calamars romaine

Chou fleur pommes de terre

LAITAGES

Yaourt nature sucré

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
 Haute valeur environnementale

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



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - se 15/2025

Menu Végétarien

07/04 ENTREES
Salade de riz
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Steak végétal
Petits pois
LAITAGES
Buche chèvre a couper
DESSERTS
Fruit

MARDI

08/04 ENTREES
Rosette
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Poulet rôti
Farandole de légumes
LAITAGES
Gouda
DESSERTS
Maestro vanille

MERCREDI

09/04 ENTREES
Salade verte et croutons
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Haché de poulet en sauce
Blé au beurre
LAITAGES
Samos
DESSERTS
Flan nappé caramel

JEUDI

10/04 ENTREES
Potage
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Fish and chips
Frites au four
LAITAGES
Petit Louis
DESSERTS
Compote Pomme Banane

11/04

ENTREES
Tarte aux légumes
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Boules d agneau en navarin
Boules d agneau, petits légumes printaniers
LAITAGES
Yaourt sucré
DESSERTS
Chou au chocolat

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
 Haute valeur environnementale

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

LUNDI

14/04

ENTREES

Trio croquant a la feta
Concombre, tomate, maïs, feta, ciboulette
Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de dinde au jus

Pommes noisette

LAITAGES

Emmental

DESSERTS

Flan Chocolat

Menu Végétarien

15/04

ENTREES

Taboulé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roulés au fromage

Salade verte

LAITAGES

Petit Suisse aux Fruits

DESSERTS

Fruit

MERCREDI

16/04

ENTREES

Carottes râpées

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Riz

LAITAGES

Edam

DESSERTS

Yaourt aromatisé

JEUDI

17/04

ENTREES

Salade de pommes de terre

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Accras de morue

Curry de chou fleur

LAITAGES

Gouda

DESSERTS

Yaourt nature sucré

VENDREDI

18/04

ENTREES

Betteraves en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Blanquette de veau

Pates

LAITAGES

Compote

DESSERTS

Gâteau basque

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
 Haute valeur environnementale

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

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - se 17/2025

LUNDI

21/04
ENTREES

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Férié

LAITAGES

DESSERTS

Menu Végétarien

22/04
ENTREES

Pâtisserie salée
(ss viande)

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Escalope panée VG

Haricots beurre



LAITAGES



Mimolette



DESSERTS

Fruit

MERCREDI

23/04
ENTREES

Macédoine vinaigrette

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Boules de bœuf en sauce

Semoule

LAITAGES

Emmental



DESSERTS

Maestro vanille

JEUDI

24/04
ENTREES

Potage

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc

Brocolis à la béchamel



LAITAGES



Velouté fruits



DESSERTS



Muffin pépites de
chocolat

VENDREDI

25/04
ENTREES

Roulade
dinde

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Brandade parmentière

LAITAGES

Vache qui rit



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



Haute valeur
environnementale



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - se 18/2025



LUNDI

28/04

ENTREES

Salade Triolo
chou rouge, chou blanc, céleri, vinaigrette

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de boeuf Marengo

Petits pois

LAITAGES

Edam

DESSERTS

Compote

MARDI

29/04

ENTREES

Salade de patés

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau en sauce

Carottes persillées

LAITAGES

Samos

DESSERTS

Yaourt nature sucré

MERCREDI

30/04

ENTREES

Saucisson à l'ail

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Fricassée de volaille en sauce

Riz

LAITAGES

Vache qui rit

DESSERTS

Fruit

JEUDI

01/05

ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Férialé

LAITAGES

DESSERTS

Menu Végétarien

02/05

ENTREES

Concombres en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Lasagnes épinards chèvre

LAITAGES

Petit suisse aux fruits

DESSERTS

Tarte aux pommes

Les pommes viennent du Sud Ouest

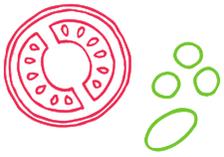
Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

* : plat avec viande porcine

LEGENDE

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

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



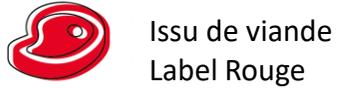
LEGENDE – Encadré violet en bas de la trame menu

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