



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 28/2023

LUNDI 10/07

H2 ENTREES

Salade de blé **BIO**

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette en sauce

Chou fleur persillé

L3 LAITAGES

Yaourt nature sucré

D1 DESSERTS

Fruit

Menu Végétarien 11/07

H2 ENTREES

Salade de pommes de terre

V3 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pizza au fromage

+ salade

L3 LAITAGES

Petit louis

D1 DESSERTS

Compote **BIO**

MERCREDI 12/07

H1 ENTREES

Tomates en salade **BIO**

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc en sauce

L1 LAITAGES

Semoule

Gouda

D2 DESSERTS

Crème vanille

JEUDI 13/07 Repas froid

H1 ENTREES

Salade de maïs

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de dinde

Salade de riz **BIO**

L1 LAITAGES

Petit suisse aux fruits

D2 DESSERTS

Madeleine

VENDREDI 14/07

H1 ENTREES

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

FERIE

L1 LAITAGES

D1 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
 Agriculture biologique Europe

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

5 composants - 1 BIO - se 29/2023



LUNDI 17/07

ENTREES

H1 Betteraves en salade

 CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2
 PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Haché de bœuf au jus


LAITAGES

L1 Petits pois
 Chanteneige BIO



DESSERTS

D2 Flan vanille


Menu Végétarien 18/07

ENTREES

H2 Taboulé BIO


PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Roulés au fromage + salade

LAITAGES

L2 Emmental


DESSERTS

D1 Compote pomme abricots


MERCREDI 19/07

ENTREES

H1 Carottes râpées BIO

 PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Duo de merguez et chipolatas
 Garniture catalane

LAITAGES

L2 Petit Louis


DESSERTS

D1 Maestro chocolat


JEUDI 20/07 Repas froid

ENTREES

H2 *Mortadelle*


PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Salade piémontaise
 Pdt, œuf dur, dés poulet, cornichons, mayonnaise

LAITAGES

L2 Gouda

DESSERTS

D1 Fruit BIO


VENDREDI 21/07

ENTREES

H1 Concombre en salade BIO

 PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Poisson pané


LAITAGES

L1 Pates
 Yaourt aromatisé


DESSERTS

D2 Moelleux citron

 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.

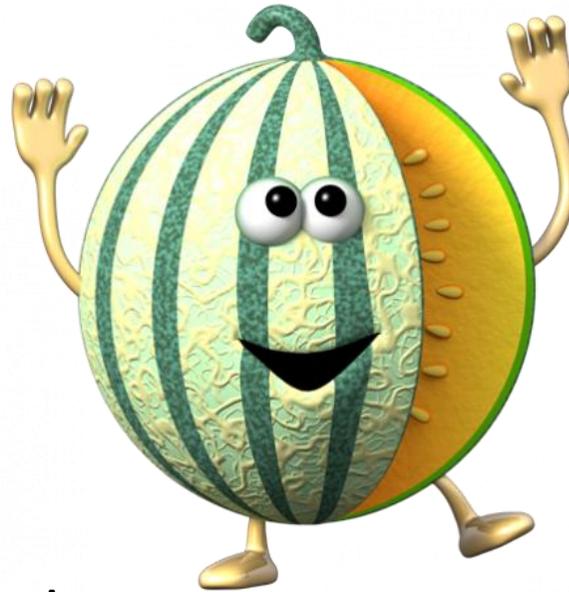
Avec l'été voici les Melons



Nous sommes très riches en **Eau**: 85%; et donc contribuons à une bonne hydratation en période chaude.



Nous apportons aussi de la vitamine A et C, qui protègent nos cellules. La vitamine B6 est aussi présente ainsi que certains minéraux comme le potassium et tout ceci pour être en pleine forme.



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 30/2023

Menu Végétarien 24/07

H2 ENTREES

Œuf dur mayonnaise



V3 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de blé

Carottes persillées



L2 LAITAGES



Gouda BIO



D1 DESSERTS

Fruit

MARDI 25/07

H1 ENTREES

Salade verte



V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Fricassée de volaille en sauce

Printanière de légumes

L3 LAITAGES

Vache qui rit



D1 DESSERTS

Compote BIO



MERCREDI 26/07

H1 ENTREES

Melon jaune entier à vider et tailler



V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Jambon grill poivron curry



Semoule BIO



L1 LAITAGES

Fromage blanc sucré



D1 DESSERTS

Fruit

JEUDI 28/07

H3 ENTREES

Rosette



V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Salade de pâtes BIO au surimi

Pâtes, surimi, œuf dur, vinaigrette, maïs, tomate,



LAITAGES



DESSERTS

Mousse chocolat



Fruit



VENDREDI 29/07

H1 ENTREES

Crudités râpées BIO



V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson meunière

Purée

L1 LAITAGES

Petit suisse aux fruits



D2 DESSERTS

Barre bretonne



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 2

LUNDI 31/07

ENTREES

H1 Macédoine mayonnaise

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3 Saucisses de Strasbourg

Lentilles maison

LAITAGES

L1 Petit Louis

DESSERTS

D1 Compote pomme fraise BIO

Menu Végétarien 01/08

ENTREES

H2 Salade de pommes de terre

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Palet végétarien

Haricots beurre

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

LAITAGES

L3 Vache qui rit BIO

DESSERTS

D1 Flan nappé caramel

MERCREDI 02/08

ENTREES

H1 Carottes râpées BIO

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 *Roti de porc*

Pommes vapeur

LAITAGES

L1 Mimolette

DESSERTS

D1 Fruit

JEUDI 03/08

ENTREES

H2 *Pâté de campagne*

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Crousty Colin

Cubes de colin panés aux céréales

Pates BIO au beurre

LAITAGES

L1 Emmental

DESSERTS

D1 Fruit

VENDREDI 04/08 Repas froids

ENTREES

H1 Concombre BIO en salade

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Salade de riz au poulet

Riz, dés de poulet, œuf dur, maïs, tomate, poivron, vinaigrette

LAITAGES

L2 Yaourt nature sucré

DESSERTS

D2 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 | Certification environnementale niveau 2 | Origine France | Certification environnementale niveau 2

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 07/08

ENTREES

H1 Chou coleslaw **BIO**

 **PRODUIT DE SAISON**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Paupiette en sauce

Poêlée de légumes

LAITAGES

L3 Yaourt aromatisé



DESSERTS

D2 Fruit



MARDI 08/08

ENTREES

H3 Surimi mayonnaise



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Roti de dinde

Haricots plats sauce tomate

PRODUIT DE SAISON

LAITAGES

L2 Coulommiers à couper

DESSERTS

D1 Compote pomme banane **BIO**



MERCREDI 09/08

Repas froid

ENTREES

H2 *Mortadelle*

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Taboulé au poulet À la semoule **BIO**

Semoule, dés de poulet, œuf dur, maïs, légumes taboulé, menthe, huiles, jus de citron

LAITAGES

L2 Samos



DESSERTS

D1 Fruit

JEUDI 10/08

ENTREES

H2 Salade de pâtes **BIO**



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Acras de morue

Courgettes béchamel

LAITAGES

L2 Petit suisse aux fruits

PRODUIT DE SAISON

DESSERTS

D2 **Brownie**



Menu Végétarien 11/08

ENTREES

H1 Melon entier à vider

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Hachis parmentier végétarien

Purée, protéines végétales, tomate, oignon, carottes

LAITAGES

L2 Chanteneige **BIO**

DESSERTS

D2 Maestro 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  Certification environnementale niveau 2

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

5 composants - 1 BIO - se 33/2023



LUNDI
14/08

H2 ENTREES

Salade de blé

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc en sauce

Carottes **BIO** persillées

L2 LAITAGES

Petit suisse aux fruits

D1 DESSERTS

Fruit

MARDI
15/08

H2 ENTREES

V3 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

FERIE

L3 LAITAGES

D1 DESSERTS

Menu Végétarien

MARDI
16/08

H2 ENTREES

Salade de riz

V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Tarte au fromage

+ salade

L2 LAITAGES

Edam

D1 DESSERTS

Compote **BIO**

JEUDI
17/08

H2 ENTREES

Salade piémontaise
Pdt, œuf dur, dés de poulet, cornichon, mayonnaise

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Jambon blanc

Haricots verts en salade

L2 LAITAGES

Yaourt nature sucré **BIO**

D2 DESSERTS

Moelleux fourré pomme

VENDREDI
18/08

H1 ENTREES

Salade de tomates **BIO**

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Haché de bœuf

Pates au beurre

L1 LAITAGES

Vache qui rit

D2 DESSERTS

Flan vanille

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

5 composants - 1 BIO - se 34/2023



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

LUNDI 21/08

ENTREES

H2 Crêpe au fromage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Colombo de poulet

Farandole de légumes

LAITAGES

L3 Mimolette



DESSERTS

D1 Compote BIO



MARDI 22/08

ENTREES

H2 Salade de pommes de terre




PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3 Nuggets de poisson



Chou fleur Persillé BIO



LAITAGES

L2 Coulommiers à couper



DESSERTS

D1 Mousse chocolat



MERCREDI 23/08

ENTREES

H2 Roulade De dinde

Repas froid



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 *Roti de porc*

Macédoine mayonnaise

LAITAGES

L2 Emmental BIO




DESSERTS

D1 Fruit

JEUDI 24/08

ENTREES

H1 Salade bohémienne
Concombre, tomates, olive noire, câpres, vinaigrette

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Boules de bœuf en sauce

Semoule BIO



LAITAGES

L1 Yaourt aromatisé



DESSERTS

D2 Moelleux chocolat

Menu Végétarien 25/08

ENTREES

H1 Crudités râpées

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Tortelonnis BIO épinards sauce tomate



LAITAGES

L1 Vache Picon



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

5 composants - 1 BIO - se 35/2023

Menu Végétarien

LUNDI 28/08

ENTREES

H1 Betteraves en salade

PRODUIT DE SAISON

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 *Jambon grill sauce poivre*

Lentilles maison

LAITAGES

L1 Edam

DESSERTS

D1 Compote pomme fraise BIO

MARDI 29/08

ENTREES

H2 Taboulé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Roti de dinde

Courgettes BIO persillées

PRODUIT DE SAISON

LAITAGES

L2 Chanteneige

DESSERTS

D1 Yaourt nature sucré

MERCREDI 30/08

ENTREES

H1 Carottes râpées BIO

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 Vache qui rit

DESSERTS

D1 Fruit

JEUDI 31/08

ENTREES

H3 *Rosette*

LE PORC FRANÇAIS

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Calamars à la romaine

Pêche RESPONSABLE

Garniture trois légumes

Pdt, haricots verts, carottes

LAITAGES

L3 Gouda BIO

DESSERTS

D2 Flan chocolat

VENDREDI 01/09

ENTREES

H1 Concombres à la grecque

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Chili végétarien au riz BIO

Protéines végétales, tomate, carottes, maïs, haricots rouges, oignon, riz

LAITAGES

L2

DESSERTS

D1 Petit suisse aux fruits

Quatre quart cassis

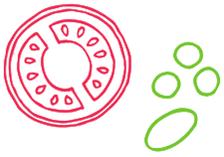
Les pommes viennent du Sud Ouest

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

LEGENDE

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

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