

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 45/2023


LUNDI

06/11

ENTREES

H1

Chou coleslaw
Carottes et chou râpé, mayonnaise




PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Chipolatas




Flageolets

L1

LAITAGES


Chanteneige **BIO**



DESSERTS

D1

Yaourt nature sucré




Menu Végétarien

07/11

ENTREES

H2

Salade de patates



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3


Pizza au fromage

+ salade

L3

LAITAGES


Emmental



DESSERTS

D1

Compote **BIO**





MERCREDI

08/11

ENTREES

H1


Macédoine mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1


Sauté de porc en sauce



Semoule **BIO**

L1

LAITAGES



Gouda

DESSERTS

D2

Crème vanille

JEUDI

09/11

ENTREES

H2

Roulade De dinde

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Haché de volaille

Carottes **BIO** persillées

L3

LAITAGES



Petit louis



DESSERTS

D2

Brownie




VENDREDI

10/11

ENTREES

H1


Betteraves **BIO** en salade



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3

Calamars a la romaine




Riz

L1

LAITAGES


Petit suisse aux fruits



DESSERTS

D1

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. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 46/2023

Menu Végétarien

13/11
ENTREES

H1  Carottes râpées 

V3 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**
Steak de soja

Lentilles maison

L1 **LAITAGES**
Emmental 

D1 **DESSERTS**
Compote pomme abricots **BIO** 

MARDI

14/11
ENTREES

H2 Salade de blé **BIO** 


V1 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**
Manchon de poulet
Haricots beurre persillés 

L3 **LAITAGES** 
Yaourt nature sucré


D2 **DESSERTS**
Madeleine 

MERCREDI

15/11
ENTREES

H1 Salade de betteraves **BIO** 

V1 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**
Paupiette de veau
Garniture catalane
Pdt, poivrons, courgettes, oignon, tomate

L2 **LAITAGES**
Petit louis 

D1 **DESSERTS**
Maestro chocolat 

JEUDI

16/11
ENTREES

H1  Chou rouge sucré salé 



V2 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**
Roti de porc
Pates **BIO** au beurre 


L1 **LAITAGES**
Gouda


D1 **DESSERTS**
Fruit

VENDREDI


17/11
ENTREES

H1 Salade verte  

V2 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**
Brandade parmentière 

L2 **LAITAGES**
Chanteneige **BIO** 







D1 **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. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

LE CÈLERI

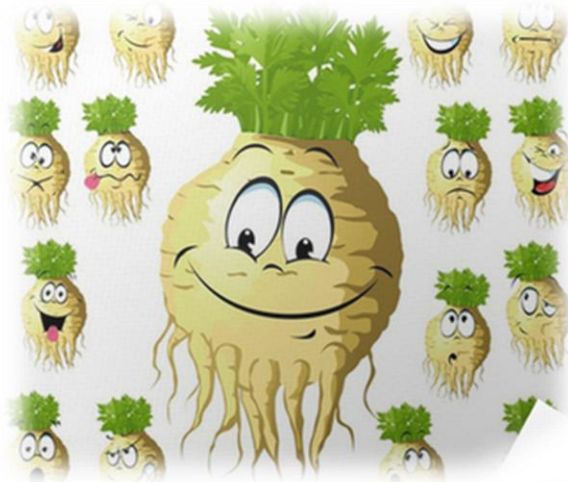


Cèleri branche

En BRANCHE ou en BULBE,
tout se mange
dans le cèleri !



Cèleri rave



CRU ou CUIT, c'est
à vous de choisir !

Ils apportent des fibres
bonnes pour la digestion
et ainsi préviennent le
surpoids.



Cèleri rémoulade:
Cèleri rave râpé + mayonnaise



Ils contiennent des vitamines A, B, C et K
qui permettent de maintenir le corps
dans un bon état de santé général.



Purée de cèleri rave





LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 47/2023

Menu Végétarien

ENTREES

H1 Betteraves en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3 Palet végétarien

LAITAGES

L1 Petits pois

Gouda **BIO**

DESSERTS

D1 Fruit

MARDI

21/11

ENTREES

H2 Salade de pommes de terre

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 *Sauté de porc en sauce*

Ratatouille

LAITAGES

L3 Vache qui rit

DESSERTS

D1 Compote **BIO**

MERCREDI

22/11

ENTREES

H1 Salade de maïs

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Raviolis au bœuf

LAITAGES

L1 Yaourt **BIO** aromatisé

DESSERTS

D1 Fruit

JEUDI

23/11

ENTREES

H3 Pâté de campagne

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Roti de dinde

Haricots **BIO** verts persillés

LAITAGES

L3 Yaourt nature sucré

DESSERTS

D2 Moelleux chocolat

VENDREDI

24/11

ENTREES

H1 Duo de crudités **BIO**
cèleri et carottes râpées,
mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Poisson pané

Purée

LAITAGES

L1 Mousse chocolat

DESSERTS

D2 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. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

LUNDI

27/11

ENTREES

H1

Macédoine mayonnaise

V2

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette en sauce

Pommes noisette

L1

LAITAGES

Petit louis

D1

DESSERTS

Compote BIO pomme fraise

MARDI

28/11

ENTREES

H2

Salade de riz

V3

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de poulet en sauce

Haricots plats sauce tomate

L3

LAITAGES

Vache qui rit BIO

D1

DESSERTS

Flan nappé caramel

MERCREDI

29/11

ENTREES

H1

Carottes râpées BIO

V2

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc

Pommes vapeur

L1

LAITAGES

Mimolette

D1

DESSERTS

Fruit

JEUDI

30/11

ENTREES

H2

Roulade De dinde

V1

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Acras de morue

Curry chou fleur BIO pommes de terre

L2

LAITAGES

Emmental

D1

DESSERTS

Fruit

Menu Végétarien

01/12

ENTREES

H1

Mascarade de crudités

Chou rouge, carotte, chou blanc râpés, vinaigrette

V2

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Tortelonnis BIO épinards sauce tomate

L2

LAITAGES

Yaourt nature sucré

D2

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 | 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 49/2023



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

Menu Végétarien

04/12
ENTREES

H1
Salade de maïs

V3
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Rigolos au fromage
+ salade verte



L3
LAITAGES

Coulommiers à couper



D1
DESSERTS

Compote BIO pomme banane



MARDI

05/12
ENTREES

H2
Salade de patates



V1
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet en sauce

Poêlée de légumes

L2
LAITAGES

Yaourt nature sucré BIO

D2
DESSERTS

Fruit




MERCREDI

06/12
ENTREES

H2
Mortadelle

V1
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc en sauce


Blé BIO au beurre

LAITAGES

Samos

D1
DESSERTS

Fruit



JEUDI

07/12
ENTREES

H2
Surimi mayonnaise



V2
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc

Farandole de légumes

Salsifis, courgettes, carottes, beurre lié

L3
LAITAGES

Chanteneige BIO

D1
DESSERTS


Maestro vanille




VENDREDI

08/12
ENTREES

H1
Chou BIO blanc
crème de ciboulette



V2
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Risotto du pêcheur

Riz, moules, poisson blanc, champignons, oignon, fumé de poisson

L2
LAITAGES

Petit suisse aux fruits

D2
DESSERTS

Moelleux fourré pomme










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 50/2023

LUNDI

11/12

ENTREES

H2

Crêpe fourrée

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2

Cordon bleu

Carottes persillées

LAITAGES

L2

Emmental **BIO**

DESSERTS

D1

Flan chocolat

Menu Végétarien

12/12

ENTREES

H1

Salade de betteraves **BIO**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3

Boules de soja sauce tomate

LAITAGES

L1

Flageolets

Petit suisse aux fruits

DESSERTS

D2

Fruit

MERCREDI

13/12

ENTREES

H1

Chou **BIO** coleslaw
Chou et carotte râpés, mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Roti de dinde

Pates au beurre

LAITAGES

L1

Edam

DESSERTS

D1

Yaourt aromatisé

JEUDI

14/12

ENTREES

H1

Céleri rémoulade
Céleri râpé, mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2

Lasagnes bolognaises

LAITAGES

L1

Vache qui rit

DESSERTS

D2

Compote **BIO**

VENDREDI

15/12

ENTREES

H2

Taboulé **BIO**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3

Poisson meunière

Brocolis béchamel

LAITAGES

L3

Yaourt fermier

DESSERTS

D2

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 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.

LUNDI

18/12

ENTREES

H1 Duo de crudités
Carottes et cèleri râpés, mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 *Chipolatas*

Lentilles maison

LAITAGES

L1 Mimolette

DESSERTS

D1 Compote BIO

MARDI

19/12

ENTREES

H2 Salade de pommes de terre

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3 Nuggets de poisson

Chou fleur BIO persillé

LAITAGES

L1 Coulommiers a couper

DESSERTS

D1 Flan vanille

MERCREDI

20/12

ENTREES

H2 Roulade
De dinde

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Escalope viennoise

Pommes de terre haricots plats

LAITAGES

L1 Emmental BIO

DESSERTS

D1 Fruit

Menu Végétarien

21/12

ENTREES

H3 Œuf dur mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Pates bolognaise végétariennes
Pates, protéines végétales, sauce tomate, oignon

LAITAGES

L1 Vache qui rit BIO

DESSERTS

D1 Fruit

VENDREDI

22/12

ENTREES

MENU DE NOEL

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.

Joyeuses Fêtes

VACANCES SCOLAIRES

LUNDI

NOËL



Menu Végétarien

26/12

ENTREES

Taboulé
À la semoule **BIO**



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Escalope panée
végétarienne

Carottes persillées

LAITAGES

Chanteneige



DESSERTS

Yaourt nature sucré



MERCREDI

27/12

ENTREES

Chou coleslaw **BIO**
Chou et carotte râpée, mayonnaise



PRODUIT
DE SAISON

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Fricassée de volaille en
sauce

Poêlée de légumes

LAITAGES

Vache qui rit



DESSERTS

Fruit

JEUDI

28/12

ENTREES

Rosette



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Chou fleur béchamel



LAITAGES

Gouda **BIO**



DESSERTS

Maestro vanille

VENDREDI

28/12

ENTREES

Betteraves **BIO** en
salade



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Poisson
meunière

Riz

LAITAGES

Petit suisse aux fruits



DESSERTS

Moelleux
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



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.



bonnes bêtes

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

5 composants - 1 BIO - se 01/2024

VACANCES SCOLAIRES

LUNDI

01/01

1^{ER} DE L'AN



Menu **Végétarien**

02/01

ENTREES

H3

Crêpe fourrée

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Palet végétarien

Petits pois

LAITAGES

Vache qui rit

DESSERTS

Compote **BIO**

MERCREDI

03/01

ENTREES

H12

Macédoine vinaigrette



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Chipolatas

Pommes vapeur



LAITAGES

Chanteneige

DESSERTS

Yaourt nature
sucré **BIO**

JEUDI

04/01

ENTREES

H3

Roulade
De dinde

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Roti de dinde

Haricots verts **BIO**
persillés

LAITAGES

Petit suisse aux fruits

DESSERTS

Moelleux citron

VENDREDI

05/01

ENTREES

H1

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



PRODUIT
DE SAISON

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Pates au saumon

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



LAITAGES

Mousse chocolat

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. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.



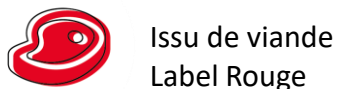
LEGENDE – Encadré violet en bas de la trame menu

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