



LE MENU DE LA SEMAINE



5 composants | BIO Egalim-se 44/2024

LUNDI

28/10

ENTREES

Duo de crudité 

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Escalope Viennoise 

Lentilles

LAITAGES

Chanteneige 

DESSERTS

Kiwi 

Label Rouge

MARDI

29/10

ENTREES

Salade Piémontaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Veau aux olives 

Sauté de veau, olives, oignons

Carottes **BIO**

LAITAGE

Brie à Tailler 

DESSERTS

Maestro chocolat

MERCREDI

30/10

ENTREES

Tomate au sel 

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Rôti de porc 

Coquillettes 

LAITAGES

Gouda 

DESSERTS

Crème dessert Vanille

Menu Végétarien

31/10

ENTREES

Salade de Haricots verts 

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Tortillas Pdt / oignons

Salade verte

LAITAGES

Petit Suisse aux fruits 

DESSERTS

Fruit 

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

VENDREDI

01/11

ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

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.

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants | BIO Egalim - se 45/2024

Menu Végétarien

04/11
ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Raviolis aux Légumes

Plat Complet

LAITAGES

Edam

DESSERTS

Fruit de saison

MARDI

05/11
ENTREES

Rosette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poulet rôti

Caricots beurre à la tomate

LAITAGES

Fromage

DESSERTS

Yaourt nature sucré

MERCREDI

06/11
ENTREES

Concombres à la crème

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Emincée de dinde sce tomate

Semoule

LAITAGES

Camembert à portionner

DESSERTS

Fruit

JEUDI

07/11
ENTREES

Cèleri rémoulade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Croissant Jambon

Pommes noisettes

LAITAGES

Yaourt Aromatisé

DESSERTS

Mosaïque de fruits

VENDREDI

08/11
ENTREES

Carottes râpées au cumin

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de poisson

Riz a la 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 | BIO Egalim - se 46 / 2024

Menu Végétarien

LUNDI 11/11 ENTREES	MARDI 12/11 ENTREES	MERCREDI 13/11 ENTREES	JEUDI 14/11 ENTREES	VENDREDI 15/11 ENTREE
	Pizza fromage	Salade de Maïs	Salade verte au fromage	Macédoine Mayonnaise
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Boulettes de soja sauce tomates Haricots verts pommes de terre	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS *Poêlée villageoise* Pdt, saucisse francfort, saucisson à l'ail, oignon, légumes, ail, tomate, persil	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS *Cauté de Bœuf Hongrois Coquillettes	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Calamars à la romaine
LAITAGES	LAITAGES Coulommiers à Tailler	LAITAGES Edam	LAITAGES Brie à couper	LAITAGES Garniture catalane Pdt, oignon, poivron, tomate, courgettes
DESSERTS	DESSERTS Brownie	DESSERTS Yaourt nature sucré	DESSERTS Compote de Fruits	DESSERTS Velouté Fruits 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
 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 | BIO Egalim - se 47/2024

LUNDI

18/11

ENTREES

Salade Strasbourge (volaille)

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Emincé de dinde
Crème champignons

Flageolets

LAITAGES

Petit Louis

DESSERTS

Mousse Choco

Menu Végétarien

19/11

ENTREES

Betteraves en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roulés au fromage
+ salade

LAITAGES

Camembert à couper

DESSERTS

Gâteau basque

MERCREDI

20/11

ENTREES

Concombres en Salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Fish and chips
(Frites au four)

LAITAGES

Mimolette

DESSERTS

Fruit

JEUDI

21/11

ENTREES

Mortadelle

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Acras de morue
Curry Chou fleur

LAITAGES

Yaourt nature sucré

DESSERTS

Moelleux fourré Pommes

VENDREDI

22/11

ENTREES

Nem de poulet

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Riz cantonnais
Riz, œuf, jambon blanc, petits pois, carottes, oignon, sauce soja

LAITAGES

Emmental

DESSERTS

Fruit

es 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



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

5 composants | BIO Egalim - se 48/2024

LUNDI

25/11

ENTREES

Salade de pommes de terre

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Cordon Bleu

Ratatouille

LAITAGES

Samos

DESSERTS

Maestro Chocolat

MARDI

26/11

ENTREES

Œuf dur cocktail

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet en sauce

Pommes noisette

LAITAGES

Petit suisse Sucré

DESSERTS

Fruit

MERCREDI

27/11

ENTREES

Betteraves en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de bœuf en sauce

Blé

LAITAGES

Gouda

DESSERTS

Flan nappé caramel

JEUDI

28/11

ENTREES

Taboulé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson meunière

Purée de légumes

LAITAGES

Buche de chèvre à couper

DESSERTS

Compote Pomme Banane

Menu Végétarien

29/11

ENTREES

Salade d'Avocat

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pates Teddy cheese (ricotta-mozza)

Sauce tomate

LAITAGES

Yaourt Aromatisé

DESSERTS

Eclair chocolat

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.

LUNDI

02/12

ENTREES

Salade de Maïs et feta

 Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Chipolatas

Carottes persillées

LAITAGES

 **CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2**

Emmental

DESSERTS

 Flan Chocolat

MARDI

03/12

ENTREES

Chou coleslaw
Chou blanc, carottes, mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

 Sauté de poulet en sauce

Petits pois

LAITAGES

Petit Suisse aux Fruits

DESSERTS

Fruit 

MERCREDI

04/12

ENTREES

 Carottes râpées BIO

 **PRODUIT DE SAISON**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc

 Pates au beurre

LAITAGES

Edam

DESSERTS

Yaourt aromatisé

JEUDI

05/12

ENTREES

Macédoine mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Raviolis 

Plat complet

LAITAGES

Gouda

DESSERTS

 Velouté Fruit

Menu Végétarien

06/12

ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Hachis parmentier VG
Purée, égrené végétal, carottes, oignon, bouillon

LAITAGES

Yaourt Nature Sucré

DESSERTS

Compote 

es pommes viennent du Sud Ouest Certains plats annoncés sont susceptibles de changer taute 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 | BIO Egalim-se 50/2024

LUNDI

09/12

ENTREES

Duo de crudités
Carottes et céleri râpés, mayonnaise, curcuma

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de Porc aux olives

Poêlée de légumes

LAITAGES

Mimolette

DESSERTS

Mosaïque de fruits

MARDI

10/12

ENTREES

Betteraves sauce coca
Betteraves cubes, vinaigrette miel, coca, huile, vinaigre

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson « Fish and chips »
(Frites au four)

LAITAGES

Coulommiers à Tailler

DESSERTS

Muffin pépites de chocolat

MERCREDI

11/12

ENTREES

Salade Piémontaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boulettes de bœuf
Boulettes de bœuf, sauce crème, brunoise de légumes

Épinards crème

LAITAGES

Emmental

DESSERTS

Maestro vanille

JEUDI

12/12

ENTREES

Pâté de Campagne

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Escalope Viennoise

Riz à la Tomate

LAITAGES

Yaourt Nature Sucré

DESSERTS

Fruit

VENDREDI

Menu *Végétarien*

ENTREES

Concombres en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Tortelonnis Ricotta épinards

LAITAGES

Vache qui rit

DESSERTS

Yaourt à la Fraise

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 | BIO egalim- se 5/2024

LUNDI

16/12

ENTREES

Salade Triolo

chou rouge, chou blanc, cèleri, vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roté de veau Marengo

Lentilles

LAITAGES

Edam

DESSERTS

Compote

Menu Végétarien

17/12

ENTREES

Taboulé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Escalope panée végétarienne
Haricots plats provençale

LAITAGES

Kiri

DESSERTS

Yaourt nature sucré

MERCREDI

18/12

ENTREES

Saucisson ail

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Fricassée de volaille en sauce

Riz

LAITAGES

Vache qui rit

DESSERTS

Fruit

JEUDI

MENU DE NOEL



VENDREDI

20/12

ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Blanquette de poisson

Semoule

LAITAGES

Petit suisse aux fruits

DESSERTS

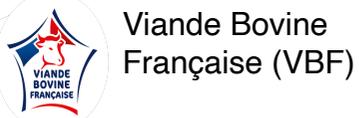
Fruit

Les pommes viennent du Sud Ouest

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

* : plat avec viande porcine

LEGENDE



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