LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - Menu Egalim- se 10/2024

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

LUNDI

04/03

ENTREES (H1)

Chou coleslaw
Carottes et chou râpé, mayonnaise

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS (V1)

Veau marengo
Sauté de veau, carottes, oignons, champignons, sauce tomate

Flageolets

LAITAGES (L1)

Chanteneige BIO

DESSERTS (D1)

Yaourt nature sucré

Menu Végétarien

05/03

ENTREES (H3)

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS (V3)

Pizza au fromage

+ salade

LAITAGES (L3)

Emmental

DESSERTS (D1)

Compote BIO

MERCREDI

06/03

ENTREES (H1)

Macédoine mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS (V1)

Sauté de porc en sauce

Semoule BIO

LAITAGES (L1)

Gouda BIO

DESSERTS (D1)

Crème vanille

JEUDI

07/03

ENTREES (H1)

Betteraves BIO en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS (V3)

Poisson pané

Purée

LAITAGES (L1)

Petit suisse aux fruits

DESSERTS (D1)

Fruit

VENDREDI

08/03

ENTREES (H2)

Pâté de campagne

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS (V1)

Haché de volaille

Carottes BIO persillées

LAITAGES (L3)

Petit louis

DESSERTS (D1)

Gaufre

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

Les pommes viennent du Sud Ouest

* : 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.

LES LEGUMES SECS

Dans la famille des légumes,
il y a: les lentilles (vertes, blondes, corail, …)
mais aussi les haricots en grain
comme les haricots blancs, rouge,
ou flageolets
ainsi que d'autres comme les pois
chiche, pois cassés, etc.…

Tous ces légumes secs sont très
bons pour la santé car ils sont
riches en glucides complexes
qui apportent de l'énergie tout
au long de la journée.
Ils contiennent aussi des fibres bonnes pour la digestion
ainsi que des minéraux comme le calcium et le magnésium.

Exemple de recettes: houmous de pois chiche

Dahl de lentilles corail

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - Menu Egalim - se 11/2024

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

LUNDI
11/03

ENTREES (H2)
Salade de blé BIO

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS (V1)
Poulet rôti

Haricots beurre persillés

LAITAGES (L3)
Emmental

DESSERTS (D1)
Yaourt aromatisé BIO

Menu Végétarien
12/03

ENTREES (H2)
Pâtisserie salée
(sans viande)

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS (V3)
Steak de soja

Petits pois

LAITAGES (L1)
Chanteneige BIO

DESSERTS (D1)
Flan vanille

MERCREDI
13/03

ENTREES (H1)
Taboulé BIO

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS (V1)
Paupiette de veau

Garniture catalane
Pdt, poivrons, courgettes, oignon, tomate

LAITAGES (L2)
Petit louis

DESSERTS (D1)
Maestro chocolat

JEUDI
14/03

ENTREES (H2)
Surimi mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS (V1)
Boules de bœuf en sauce

Semoule BIO

LAITAGES (L1)
Gouda BIO

DESSERTS (D1)
Fruit

VENDREDI
15/03

ENTREES (H1)
Duo de crudités BIO
Carottes et cèleri râpés, mayonnaise, curcuma

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS (V1)
Coquillettes au saumon
Coquillettes, saumon et saumon fumé, crème, oignon, herbes

LAITAGES (L2)
Yaourt nature sucré BIO

DESSERTS (D2)
Madeleine

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 - Menu Egalim- se 12/2024

LA CULINAIRE DES PAYS DE L'ADOUR — GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI 18/03

ENTREES — H1

Chou rouge sucré salé
Chou rouge, miel, huile, vinaigre

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS — V3

Chipolatas

Lentilles

LAITAGES — L1

Gouda BIO

DESSERTS — D1

Fruit

MARDI 19/03

ENTREES — H3

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS — V2

Haricots plats provençale

LAITAGES — L3

Vache qui rit BIO

DESSERTS — D1

Compote BIO

MERCREDI 20/03

ENTREES — H1

Salade de maïs

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS — V1

Raviolis au bœuf

LAITAGES — L1

Yaourt nature sucré BIO

DESSERTS — D1

Fruit

Menu Végétarien

ENTREES — H1

Carottes râpées BIO

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS — V1

Toronto de pommes de terre

Pdt, sauce fromagère, morceaux de fromage, sauce barbecue

LAITAGES — L3

Yaourt BIO

DESSERTS — D2

Muffin pépites de chocolat

VENDREDI 22/03

ENTREES — H2

Salade de pâtes BIO

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS — V1

Calamars a la romaine

Purée de légume

LAITAGES — L2

Flan nappé caramel

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.

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - Menu Egalim - se 13/2024

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

LUNDI
25/03

ENTREES (H1)
Macédoine mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS (V2)
Paupiette en sauce

Pommes noisette

LAITAGES (L1)
Petits louis

DESSERTS (D1)
Yaourt aromatisé BIO

MARDI
26/03

ENTREES (H2)
Salade de riz BIO

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS (V3)
Sauté de poulet en sauce

Ratatouille

LAITAGES (L3)
Vache qui rit BIO

DESSERTS (D1)
Mousse chocolat

MERCREDI
27/03

ENTREES (H1)
Carottes râpées BIO

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS (V1)
Roti de porc

Pommes vapeur

LAITAGES (L1)
Mimolette

DESSERTS (D2)
Fruit

Menu Végétarien
28/03

ENTREES (H1)
Mascarade de crudités
Chou rouge, carotte, chou blanc râpés, vinaigrette

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS (V2)
Riz cantonnais végétarien
Riz, œuf, petits pois, carottes, oignon, sauce soja

LAITAGES (L2)
Emmental BIO

DESSERTS (D1)
Fruit BIO

VENDREDI
28/03

ENTREES (H2)
Roulade
De dinde

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS (V1)
Acras de morue

Curry chou fleur BIO
pommes de terre

PRODUIT DE SAISON

LAITAGES
Yaourt nature sucré

DESSERTS (D2)
Moelleux fourré pomme

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

Les pommes viennent du Sud Ouest

* : 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 - Menu Egalim - se 14/2024

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

LUNDI

01/04

ENTREES (H1)

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS (V3)

FÉRIÉ

LAITAGES (L3)

DESSERTS (D1)

Menu Végétarien

02/04

ENTREES (H1)

Salade de maïs

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS (V1)

Rigolos au fromage

+ salade verte

LAITAGES (L2)

Coulommiers a couper

DESSERTS (D1)

Compote pomme banane BIO

MERCREDI

03/04

ENTREES (H1)

Betteraves BIO en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS (V2)

Boules de bœuf en sauce

Blé

LAITAGES (L1)

Samos

DESSERTS (D1)

Flan nappé caramel

JEUDI

04/04

ENTREES (H1)

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS (V2)

Poisson meunière

Carottes BIO persillées

LAITAGES (L1)

PRODUIT DE SAISON

Velouté aux fruits

DESSERTS (D2)

Fruit

ENTREES (H2)

Œuf dur sauce cocktail

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS (V1)

Filet de poulet en sauce

Flageolets

LAITAGES (L1)

Petit suisse aux fruits

DESSERTS (D1)

Dessert de Paques

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 - Menu Egalim - se 15/2024

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

LUNDI
08/04

ENTREES (H3)
Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS (V2)
Cordon bleu
Printanière de légumes

LAITAGES (L2)
Emmental BIO

DESSERTS (D1)
Flan chocolat

MARDI
09/04

ENTREES (H1)
Salade de betteraves BIO

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS (V1)
Sauté de poulet en sauce
Petits pois

LAITAGES (L1)
Petit suisse aux fruits

DESSERTS (D1)
Fruit

MERCREDI
10/04

ENTREES (H2)
Salade de pates BIO

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS (V1)
Roti de porc
Chou fleur

LAITAGES (L1)
Edam BIO

DESSERTS (D2)
Yaourt aromatise

JEUDI
11/04

ENTREES (H2)
Salade de riz

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS (V3)
Poisson pané
Haricots verts

LAITAGES (L2)
Yaourt BIO nature sucré

DESSERTS (D2)
Barre bretonne

Menu Végétarien
12/04

ENTREES (H1)
Macédoine vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS (V3)
Hachis parmentier végétarien
Purée, protéines végétales, sauce tomate, oignon, lait, fromage

LAITAGES (L3)
Vache qui rit BIO

DESSERTS (D2)
Compote 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. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - Menu Egalim- se 16/2024

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

MENU AFRICAIN

LUNDI
15/04

ENTREES (H1)
Haricots en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS (V2)
Roti de dinde
Lentilles

LAITAGES (L1)
Mimolette

DESSERTS (D1)
Yaourt aromatisé BIO

MARDI
16/04

ENTREES (H2)
Salade de pommes de terre

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS (V3)
Nuggets de poisson
Chou fleur BIO persillé
PRODUIT DE SAISON

LAITAGES
Coulommiers a couper

DESSERTS (D1)
Maestro chocolat

MERCREDI
17/04

ENTREES (H2)
Roulade
De dinde

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS (V2)
Escalope viennoise
Pommes de terre haricots verts

LAITAGES (L1)
Emmental BIO

DESSERTS (D1)
Fruit

18/04
ENTREES (H1)
Salade de cœurs de palmier

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS (V2)
Poulet yassa
Sauté de poulet, jus de citron, olive verte, oignon, curry
Riz BIO

LAITAGES (L1)
Vache picon

DESSERTS (D1)
Cake banane chocolat maison

Menu Végétarien
19/04

ENTREES
Duo de crudités râpées BIO
PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS (V1)
Lasagne ricotta épinards chèvre

LAITAGES (L1)
Yaourt nature sucré BIO

DESSERTS
Fruit

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

Les pommes viennent du Sud Ouest

* : 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 - Menu Egalim- se 17/2024

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

LUNDI 22/04

ENTREES (H1)

Salade triolo
Chou rouge et blanc râpé, cèleri, vinaigrette

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS (V1)

Filet de poulet en sauce

Garniture bretonne

LAITAGES (L2)

Edam BIO

DESSERTS (D1)

Compote BIO

Menu Végétarien 23/04

ENTREES (H1)

Salade de maïs

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS (V3)

Tortelonnis BIO épinards
Ricotta sauce tomate

LAITAGES (L3)

Chanteneige BIO

DESSERTS (D1)

Yaourt nature sucré BIO

MERCREDI 24/04

ENTREES (H1)

Cèleri rémoulade BIO

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS (V1)

Fricassée de volaille en sauce

Poêlée de légumes

LAITAGES (L3)

Fromage blanc sucré

DESSERTS (D1)

Fruit

JEUDI 25/04

ENTREES (H2)

Salade de riz

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS (V1)

Paupiette de veau

Carottes

LAITAGES (L2)

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE — PRODUIT DE SAISON

Gouda BIO

DESSERTS (D1)

Fruit

VENDREDI 26/04

ENTREES (H1)

Macédoine mayonnaise

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS (V2)

Pêche responsable

Blanquette de poisson
(filet de poisson, crème, champignons)

Blé BIO

LAITAGES (L1)

Petit suisse aux fruits

DESSERTS (D2)

Brownie

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

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

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 Protégé (IGP)
- Bleu Blanc Cœur
- Région Ultrapériphérique (RUP)
- Haute Valeur Environnementale (HVE)
- Label Rouge
- Le Porc Français
- Viande Bovine Française (VBF)
- Volaille Française