

5 composants - Menu Egalim - se 45/2022

## LUNDI

07/11

### ENTREES

H1

Betteraves en salade



CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

PRODUIT DE SAISON



### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2

\*Roti de porc\* au jus

Lentilles maison

L1

### LAITAGES

Petit louis



### DESSERTS

D2

Flan nappé caramel



## MARDI

08/11

### ENTREES

H2

Taboulé **BIO**



### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3

Poisson pané



Haricots beurre



L2

### LAITAGES

### DESSERTS

Fruit

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

Biscuit

## MERCREDI

09/11

### ENTREES

H1

Chou coleslaw **BIO**  
Chou, carottes râpées, mayonnaise



PRODUIT DE SAISON

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

\*Jambon grill en sauce\*



Pommes vapeur



L1

### LAITAGES

Vache qui rit **BIO**



D1

### DESSERTS

Crème vanille **BIO**



## JEUDI

10/11

### ENTREES

H1

Macédoine vinaigrette



### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3

Tortelonnis **BIO**  
épinards et crème

L3

### LAITAGES

### DESSERTS

Compote



Yaourt aromatisé

## VENDREDI

11/11

### ENTREES

H2

**Férié**

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3

L3

### LAITAGES

D2

### 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

# Les haricots verts et jaunes



Haricots jaunes;  
on nous appelle aussi  
haricots beurre



Nous contenons  
des vitamines C, B et E,  
qui permettent d'avoir  
plein d'énergie et  
de force.



Nous contenons aussi  
beaucoup de fibres pour  
un bon transit intestinal et des minéraux:  
potassium, calcium, magnésium, fer, zinc;  
qui permettent au corps d'être en pleine santé.



5 composants - Menu Egalim - se 46/2022

## LUNDI 14/11

**H3** **ENTREES**

\*Rosette\*

**V1** **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

\*Sauté de porc en sauce\*

Poêlée de légumes

**L2** **LAITAGES**

Chanteneige **BIO**

**D2** **DESSERTS**

Flan vanille

**VÉGÉTARIEN**

## MARDI 15/11

**H2** **ENTREES**

Salade de pommes de terre

**CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2**

**V2** **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Pizza fromage

+ salade verte

**L2** **LAITAGES**

Emmental **BIO**

**D1** **DESSERTS**

Compote pomme banane **BIO**

## MERCREDI 16/11

**H1** **ENTREES**

Carottes Râpées **BIO**

**PRODUIT DE SAISON**

**V1** **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

\*Chipolatas\*

Purée

**L1** **LAITAGES**

Gouda **BIO**

**D1** **DESSERTS**

Maestro vanille

## JEUDI 17/11

**H1** **ENTREES**

Chou blanc **BIO** crème de ciboulette

**PRODUIT DE SAISON**

**V1** **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Colin meunière

Pommes vapeur

**L1** **LAITAGES**

Petit Louis

**DESSERTS**

Fruit

**D1**

## VENDREDI 18/11

**H3** **ENTREES**

Potage

**V2** **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Tomate farcie

Riz **BIO**

**L1** **LAITAGES**

**DESSERTS**

Petit suisse aux fruits

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** Certification environnementale niveau 2

Origine France

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.

5 composants - Menu Egalim - se 47/2022

### LUNDI 21/11

**ENTREES**

H1 Cèleri rémoulade **BIO**

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V3 Hoki en sauce

Pommes noisette

**LAITAGES**

L1 Vache qui rit **BIO**

**DESSERTS**

D1 Fruit

### MARDI 22/11

**ENTREES**

H2 Salade de blé **BIO**

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1 Manchons de poulet

CAROTTES PERSILLÉES

**LAITAGES**

L2 Coulommiers a couper

**DESSERTS**

D1 Mousse **BIO** chocolat

### MERCREDI 23/11

**ENTREES**

H1 Betteraves en salade

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1 Raviolis au bœuf

**LAITAGES**

L1

**DESSERTS**

D1 Compote **BIO**

Biscuit

### JEUDI 24/11

**ENTREES**

H1 Chou rouge **BIO** sucré salé

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1 \*Jambon grill\*

Pates **BIO** au beurre

**LAITAGES**

L1 Cantal **AOP**

**DESSERTS**

D1 Fruit

### VENREDI 25/11

**ENTREES**

H3 Potage

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1 Œuf Popeye   
Œuf de poule élevée en plein air, épinards, pdt, crème

**LAITAGES**

L1 Yaourt nature sucré **BIO**

**DESSERTS**

D1 Moelleux citron

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

5 composants - Menu Egalim - se 48/2022

## LUNDI

28/11

### ENTREES

Salade triolo  
Crudités de saison

PRODUIT DE SAISON

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette aux champignons

Petits pois

### LAITAGES

Chanteneige BIO



### DESSERTS

Petit suisse aux fruits



## MARDI

29/11

### ENTREES

Potage

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Cordon bleu

Haricots verts persillés

### LAITAGES

Edam BIO

### DESSERTS

Fruit BIO

Flan chocolat

## MERCREDI

30/11

### ENTREES

Macédoine vinaigrette

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

\*Sauté de porc à la catalane\*

Riz BIO

### LAITAGES

Edam BIO

### DESSERTS

Fruit

## JEUDI

01/12

### ENTREES

\*Salami\*

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Acras de morue

Chou fleur béchamel

### LAITAGES

Vache qui rit BIO

### DESSERTS

Compote pomme abricots BIO

## VENDREDI

02/12

### ENTREES

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

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Hachis parmentier végétarien

Légumes, égrené végétal, épices; purée, préparée par notre cuisine

### LAITAGES

DESSERTS  
YAOURT FERMIER

Gaufre

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

## LEGENDE



Viande Bovine Française (VBF)



Pêche responsable



Porc français



Certification environnementale niveau 2



Origine France

## LUNDI

05/12

### ENTREES

H1 Betteraves en salade



PRODUIT DE SAISON

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Roti de dinde au jus

Pommes duchesse

### LAITAGES

Gouda BIO



### DESSERTS

D1 Maestro chocolat



## MARDI

06/12

### ENTREES

H3 Potage



### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3 Boules de soja sauce tomate

Haricots beurre persillés

### LAITAGES

L2 Coulommiers à couper



### DESSERTS

D1 Compote pomme banane BIO



## MERCREDI

07/12

### ENTREES

H2 \*Mortadelle\*



### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Haché de bœuf BIO aux échalotes



Boullgour BIO



### LAITAGES

L1 Samos



### DESSERTS

D1 Fruit

## JEUDI

08/12

### ENTREES

H2 Maïs mode californienne au riz BIO  
 Riz BIO, maïs, thon, tomate, paprika, ciboulette, vinaigrette



### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Nuggets de poisson



Brocolis - chou fleur BIO béchamel



### LAITAGES

L2 Saint Nectaire AOP



### DESSERTS

D1 Barre bretonne



## VENDREDI

09/12

### ENTREES

H1 Mascarade de crudités BIO  
 Crudités de saison

PRODUIT DE SAISON



### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3 Pates bolognaise



### DESSERTS

Fruit



Yaourt nature sucré BIO



Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

## LEGENDE



Viande Bovine Française (VBF)



Pêche responsable



Porc français



Certification environnementale niveau 2



Origine France

**LUNDI**  
12/12

**ENTREES**  
H2  Crêpe fromage

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**  
V2  Palet végétarien

**LAITAGES**  
L2  Carottes persillées

**DESSERTS**  
D1  Fruit

 Yaourt nature sucré **BIO**



**MARDI**  
13/12

**ENTREES**  
H1  Chou coleslaw **BIO**  
Chou et carottes râpées, mayonnaise

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**  
V1  Escalope viennoise

**LAITAGES**  
L1  Gouda

**DESSERTS**  
D1  Flan nappé caramel **BIO**



**MERCREDI**  
14/12

**ENTREES**  
H1  Salade de maïs

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**  
V1  Paupiette en sauce

**LAITAGES**  
L1  Pommes vapeur

**DESSERTS**  
D1  Fruit **BIO**

**JEUDI**  
15/12

**ENTREES**  
H1  Macédoine vinaigrette

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**  
V1  \*Saucisse rougail\*

**LAITAGES**  
L1  Riz **BIO**

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

 Petits suisses aux fruits

**VENDREDI**  
16/12

**Repas 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

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 Noel

- ★ Pâté de volaille en croute
- ★ Aiguillette de saumon et sa purée de légume
- ★ Moelleux chocolat et sa crème anglaise
- ★ Père Noël en chocolat

VACANCES - 5 composants - Menu Egalim - se 51/2022

## LUNDI

19/12

### ENTREES

H3

Taboulé **BIO**



### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2

Sauté de poulet provençale

Farandole de légumes

### LAITAGES

L2

### DESSERTS

Yaourt nature sucré **BIO**



Biscuit



## MARDI

20/12

### ENTREES

H1

Carottes râpées **BIO**



### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Nuggets de blé

Printanière de légumes

### LAITAGES

L3

Gouda **BIO**



### DESSERTS

D1

Flan nappé caramel

## MERCREDI

21/12

### ENTREES

H1

Cèleri rémoulade **BIO**



### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Paupiette en sauce

Purée

### LAITAGES

L1

Petit moulé



### DESSERTS

D2

Crème vanille



## JEUDI

22/12

### ENTREES

H2

Salade de pommes de terre



### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2

\*Colombo de porc\*

Chou fleur **BIO**



béchamel



L2

Vache picon



### DESSERTS

D1

Fruit

## VENDREDI

23/12

### ENTREES

H3

\*Roulade\*



### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Coquillettes de la mer  
 Coquillettes, poisson, thon, tomate, Oignon, origan



### LAITAGES

L1

### DESSERTS

D1

Compote pomme **BIO**



Petit suisse aux 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

VACANCES - 5 composants - Menu Egalim - se 52/2022

**LUNDI**  
 26/12  
**ENTREES**  
 H2 Salade de blé

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**  
 V2 Poisson en sauce  
 Haricots plats persillés

**LAITAGES**  
 L2 Chanteneige BIO

**DESSERTS**  
 D1 Fruit

**VÉGÉTARIEN**

**CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2**

**Pêche responsable**

**MARDI**  
 27/12  
**ENTREES**  
 H1 Duo de crudités râpés BIO

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**  
 V1 Cordon bleu  
 Petits pois

**LAITAGES**  
 L1 Camembert

**DESSERTS**  
 D2 Yaourt nature sucré BIO

**PRODUIT DE SAISON**

**MERCREDI**  
 28/12  
**ENTREES**  
 H1 Macédoine mayonnaise

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**  
 V1 \*Poêlée villageoise\*  
 Pdt, haricots verts, lardons, saucisson à l'ail, oignon, ail

**LAITAGES**  
 L1 Vache qui rit BIO

**DESSERTS**  
 D1 Fruit

**LE PORC FRANÇAIS**

**JEUDI**  
 29/12  
**ENTREES**  
 H2 Salade de pates BIO

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**  
 V1 \*Jambon grill en sauce\*  
 Carottes persillées

**LAITAGES**  
 L3

**DESSERTS**  
 D1 Yaourt aromatisé  
 Brownie

**CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2**

**PRODUIT DE SAISON**

**VENDREDI**  
 30/12  
**ENTREES**  
 H1 Chou rouge BIO sucré salé

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**  
 V2 Gnocchettis ratatouille fromage  
 Pates gnocchettis, légumes ratatouille, fromage

**LAITAGES**  
 L2 Gouda BIO

**DESSERTS**  
 D2 Compote BIO

**PRODUIT DE SAISON**

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. 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