

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - Egalim - se 11/2025



LUNDI

10/03

ENTREES

Surimi
mayonnaise



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc au jus



Carottes **BIO**

PRODUIT
DE SAISON



LAITAGES

Chanteneige



DESSERTS

Kiwi
Label Rouge



Menu Végétarien

11/03

ENTREES

Salade de pates **BIO**



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Croque « tout » fromage

Salade verte

LAITAGES

PRODUIT
DE SAISON

Brie à Tailler



DESSERTS

Maestro chocolat

MERCREDI

12/03

ENTREES

Betteraves **BIO** vinaigrette



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Escalope viennoise

Purée

LAITAGES

Gouda **BIO**



DESSERTS

Crème dessert
Vanille



Salade Avocado **BIO**

Avocat, concombre **BIO**, maïs, poivron

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Poulet Copacabana

Sauté de poulet, ananas, coco, curcuma, sucre, citron, crème fraîche, oignon

Pommes de terre
aux herbes

LAITAGES

Petit Suisse aux
fruits



DESSERTS

Donut chocolat



VENDREDI

14/03

ENTREES

Potage



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Blanquette de poisson



Brocolis **BIO** béchamel

LAITAGES



Petit moulé



DESSERTS

Compote **BIO**



Les pommes viennent du Sud Ouest

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

LEGENDE

* : plat avec viande porcine



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.

LUNDI

17/03

ENTREES

Salade du nord **BIO**

Chou rouge, betterave, sucre, huile, vinaigre, épices



PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Goulash de bœuf

Sauté de bœuf, oignon, sauce tomate, paprika

Petits pois **LAITAGES**

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

Edam

DESSERTS

Fruit de saison (CE2)

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

MARDI

18/03

ENTREES

Rosette



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poulet rôti

Haricots beurre **BIO** a la tomate **LAITAGES**



Yaourt nature sucré **BIO**



DESSERTS

Madeleine **BIO**



MERCREDI

19/03

ENTREES



Salade fantaisie

Carottes, pomme, raisins secs, vinaigrette

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Émincé de volaille en sauce

Semoule **BIO** **LAITAGES**



Camembert à portionner



DESSERTS

Fruit

JEUDI

20/03

ENTREES



Salade de blé **BIO**



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de poisson

Purée de légumes **BIO**

LAITAGES



Yaourt Aromatisé



DESSERTS

Mosaïque de fruits

Menu Végétarien

21/03

ENTREES

Cèleri rémoulade **BIO**



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Dalh de lentilles corail et riz

Lentilles corail, lait de coco, épinards, potiron, riz, curry, tomate

LAITAGES

Tartare



DESSERTS

Flan Vanille



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



Agriculture Biologique Europe

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.

* : plat avec viande porcine

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - Egalim - se 13 / 2025

Menu Végétarien

Menu VENDREDI

LUNDI

24/03

ENTREES

 **Chou coleslaw BIO**
Carotte et chou râpé, mayonnaise

 **PRODUIT DE SAISON**


PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet en sauce

Lentilles

LAITAGES

Carré de l'est à Tailler

DESSERTS

Maestro vanille

MARDI

25/03

ENTREES

Pizza fromage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc en sauce

Haricots verts BIO pommes de terre 

LAITAGES

Velouté aux fruits



DESSERTS

Brownie à découper 

MERCREDI

26/03

ENTREES

 Salade de Maïs

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poêlée villageoise

Pdt, saucisse francfort, saucisson à l'ail, oignon, légumes, ail, tomate, persil

LAITAGES

Edam

DESSERTS

 Yaourt nature sucré BIO 

JEUDI

27/03 

ENTREES

Taboulé
A la semoule BIO 

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson pané 

Ratatouille

LAITAGES

Brie à couper



DESSERTS

Fruit

Menu VENDREDI

28/03


ENTREES

Potage BIO 

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Hachis parmentier végétarien
Purée, émincé végétal, épices

LAITAGES

Yaourt les deux vaches BIO   

DESSERTS

Compote de fruits 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

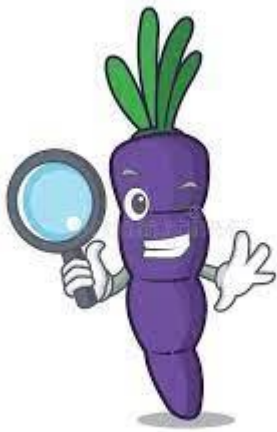
Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.



NOTRE AMIE: LA CAROTTE

- Je suis Riche en fibres
et en eau !
Les fibres aident à digérer
et à réguler le transit.

- Je contient aussi une
vitamine très importante
pour tes yeux: 🧐
La Vitamine A, qui est aussi
Un antioxydant qui protège
tes cellules.



Je mets de la
couleur dans
tes plats.



Je contient aussi des
minéraux comme le
potassium, le manganèse,
le calcium, le phosphore
et le cuivre.

Le potassium est bon
pour ton Cœur.



Le calcium est bon pour tes Os.



LUNDI 31/03 ENTREES	Menu Végétarien 01/04 ENTREES	MERCREDI 02/04 ENTREES	JEUDI 03/04 ENTREES	VENDREDI 04/04 ENTREES
Œuf dur mayonnaise	Betteraves BIO en salade	Carottes râpées	Salade de chou colorée Chou blanc râpé, brunoise de légumes, pomme cube, vinaigrette sucre citron	*Pâté de campagne*
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Emincé de volaille Crème champignons	Boules de soja sauce tomate	*Roti de porc*	*Jambon blanc* (A servir froid)	Calamars romaine
Carottes BIO persillées	Pommes noisette	Riz BIO	Coquillettes BIO	Chou fleur BIO pommes de terre
LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES
Petit Louis	Camembert à couper	Petit moulé	Petit suisse aux fruits	Yaourt nature sucré BIO
DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS
Mousse Chocolat	Compote de fruits	Fruit	Fruit	Gâteau maison

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - Egalim - se 15/2025

Menu Végétarien

07/04

ENTREES

Salade de riz **BIO**



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Steak végétal

Petits pois

LAITAGES

Buche chèvre a couper



DESSERTS

Fruit



MARDI

08/04

ENTREES

Rosette



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poulet rôti

Farandole de légumes

LAITAGES

Gouda **BIO**



DESSERTS

Maestro vanille

MERCREDI

09/04

ENTREES

Salade verte et croutons

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Haché de poulet en sauce

Blé **BIO** au beurre

LAITAGES

Samos



DESSERTS

Flan nappé caramel

JEUDI

10/04

ENTREES

Potage



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Fish and chips

Frites au four

LAITAGES

Petit Louis



DESSERTS

Compote **BIO** Pomme Banane



11/04

ENTREES

Tarte aux légumes



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules d agneau en navarin

Boules d agneau, petits légumes printaniers

Flaggolets LAITAGES



Yaourt sucré **BIO**



DESSERTS

Chou au 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

<div>LUNDI</div> <div>14/04</div> <div>ENTREES</div> <div> Trio croquant a la feta Concombre, tomate, maïs, feta, ciboulette Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) </div> <div>PLATS & ACCOMPAGNEMENTS</div> <div> Roti de dinde au jus Pommes noisette </div> <div>LAITAGES</div> <div> Emmental </div> <div>DESSERTS</div> <div> Flan Chocolat </div>	<div>Menu Végétarien</div> <div>15/04</div> <div>ENTREES</div> <div> Taboulé </div> <div>PLATS & ACCOMPAGNEMENTS</div> <div> Roulés au fromage Salade verte </div> <div>LAITAGES </div> <div> Petit Suisse aux Fruits </div> <div>DESSERTS</div> <div> Fruit </div>	<div>MERCREDI</div> <div>16/04</div> <div>ENTREES</div> <div> Carottes râpées </div> <div>PLATS & ACCOMPAGNEMENTS</div> <div> Paupiette de veau Riz </div> <div>LAITAGES</div> <div> Edam </div> <div>DESSERTS</div> <div> Yaourt aromatisé </div>	<div>JEUDI</div> <div>17/04</div> <div>ENTREES</div> <div> Salade de pommes de terre </div> <div>PLATS & ACCOMPAGNEMENTS</div> <div> Accras de morue Curry de chou fleur </div> <div>LAITAGES </div> <div> Gouda </div> <div>DESSERTS</div> <div> Yaourt nature sucré </div>	<div> VENDREDI</div> <div>18/04</div> <div>ENTREES</div> <div> Betteraves en salade </div> <div>PLATS & ACCOMPAGNEMENTS</div> <div> Blanquette de veau Pates </div> <div>LAITAGES</div> <div> Compote </div> <div>DESSERTS</div> <div> Gâteau basque </div>
---	--	---	--	--

Les pommes viennent du Sud Ouest

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

* : plat avec viande porcine

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - Egalim - se 17/2025

LUNDI

21/04

ENTREES

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Férié

LAITAGES

DESSERTS

Menu Végétarien

22/04

ENTREES

Pâtisserie salée
(ss viande)

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Escalope panée VG

Haricots beurre **BIO**



LAITAGES



Mimolette



DESSERTS

Fruit

MERCREDI

23/04

ENTREES

Macédoine vinaigrette



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Boules de bœuf en sauce

Semoule **BIO**



LAITAGES

Emmental **BIO**



DESSERTS

Maestro vanille

JEUDI

24/04

ENTREES

Potage

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc

Brocolis **BIO** à la béchamel



LAITAGES



Velouté fruits



DESSERTS



Muffin pépites de
chocolat

VENDREDI

25/04

ENTREES

Roulade
dinde



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Brandade parmentière



LAITAGES

Vache qui rit **BIO**



DESSERTS



Yaourt nature
sucré **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.



LUNDI

28/04

ENTREES

Salade Triolo **BIO**

chou rouge, chou blanc, céleri, vinaigrette



PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de boeuf Marengo

Petits pois



LAITAGES

Edam



DESSERTS

Compote **BIO**



MARDI

29/04

ENTREES

Salade de pates



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau en sauce

Carottes **BIO** persillées

PRODUIT DE SAISON

LAITAGES



Samos



DESSERTS

Yaourt **BIO**



MERCREDI

30/04

ENTREES

Saucisson à l'ail



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Fricassée de volaille en sauce

Riz **BIO**



LAITAGES

Vache qui rit



DESSERTS

Fruit

JEUDI

01/05

ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Férié

LAITAGES

DESSERTS



Menu Végétarien

02/05

ENTREES

Concombres **BIO** en salade



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Lasagnes épinards chèvre

LAITAGES

Petit suisse aux fruits



DESSERTS

Tarte aux pommes

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



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