



# 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



Les pommes viennent du Sud Ouest

## Menu Végétarien

11/03

### ENTREES

Salade de pates BIO



### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Croque « tout » fromage

Salade verte

PRODUIT  
DE SAISON

### LAITAGES

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, mais, 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



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



# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - Egalim - se 12/2025

## 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



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

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



# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - Egalim - se 13 / 2025

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



Les pommes viennent du Sud Ouest

MARDI

25/03

ENTREES

Pizza fromage

PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

\*Sauté de porc en sauce\*

Haricots verts BIO pommes  
de terre



Velouté aux fruits



DESSERTS

Brownie à  
découper



MERCREDI

26/03

ENTREES



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

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



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



Agriculture  
Biologique  
Europe

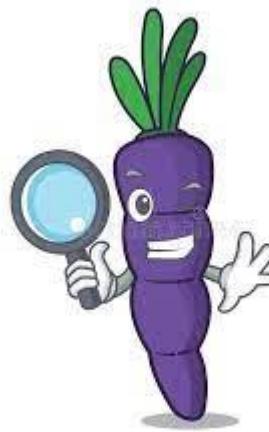


# NOTRE AMIE: LA CAROTTE

- 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.





# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - Egalim - se 14/2025



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

LUNDI

31/03

ENTREES

Œuf dur mayonnaise



PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Emincé de volaille  
Crème champignons



Carottes BIO persillées



LAITAGES



Petit Louis



DESSERTS

Mousse Chocolat



Les pommes viennent du Sud Ouest

Menu Végétarien

01/04

ENTREES

Betteraves BIO en salade



PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Boules de soja sauce  
tomate

Pommes noisette

LAITAGES

Camembert à couper



DESSERTS

Compote de fruits

MERCREDI

02/04

ENTREES

Carottes râpées



PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

\*Roti de porc\*



Riz BIO



LAITAGES

Petit moulé



DESSERTS

Fruit



JEUDI

03/04

ENTREES

Salade de chou colorée

Chou blanc râpé, brunoise de légumes,  
pomme cube, vinaigrette sucre citron



PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

\*Jambon blanc\*  
(A servir froid)



Coquillettes BIO



LAITAGES

Petit suisse aux fruits



DESSERTS

Fruit

VENDREDI

04/04

ENTREES

\*Pâté de campagne\*



PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Calamars romaine

Chou fleur BIO  
pommes de terre



LAITAGES

Yaourt nature sucré BIO

DESSERTS

Gâteau maison

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



# 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

Bûche chèvre à couper



### DESSERTS

Fruit

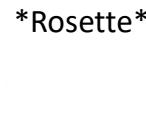


Les pommes viennent du Sud Ouest

MARDI

08/04

### ENTREES



### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poulet rôti

### LAITAGES

Gouda BIO



### DESSERTS

Maestro vanille

MERCREDI

09/04

### ENTREES

Salade verte et croutons



### 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



Origine France



chocolat en fête

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

11/04

### ENTREES

Tarte aux légumes



### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules d'agneau en navarin



Flageolets LAITAGES

Yaourt sucré BIO



### DESSERTS

Chou au chocolat

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



Agriculture  
Biologique  
Europe

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

\* : plat avec viande porcine

# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - Egalim - se 16/2025

LUNDI

14/04

ENTREES

Trio croquant à la feta  
Concombre, tomate, maïs, feta, ciboulette  
Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)

AOC PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de dinde au jus

Pommes noisette

LAITAGES

Emmental BIO



DESSERTS

Flan Chocolat

Les pommes viennent du Sud Ouest

Viande Bovine Française (VBF)



Pêche responsable



Porc français



Certification environnementale niveau 2



Origine France



Agriculture Biologique Europe

MERCREDI

15/04

ENTREES

Taboulé BIO



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roulés au fromage

Salade verte

LAITAGES

Petit Suisse aux Fruits



DESSERTS

Fruit

JEUDI

16/04

ENTREES



PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Riz

LAITAGES

Edam BIO



DESSERTS

Yaourt aromatisé

VENDREDI

18/04

ENTREES

Betteraves BIO en salade



PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Accras de morue

Curry de chou fleur BIO



LAITAGES



Gouda

DESSERTS



Yaourt nature sucré BIO



Gâteau basque

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

LEGENDE

\* : plat avec viande porcine



# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - Egalim - se 17/2025



LUNDI

21/04

ENTREES

PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Férié

LAITAGES

DESSERTS



Les pommes viennent du Sud Ouest

Menu Végétarien

22/04

ENTREES

Pâtisserie salée  
(ss viande)

PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Escalope panée VG

Haricots beurre BIO  


LAITAGES



Mimolette



DESSERTS

Fruit

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  




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 assaissements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.



# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - Egalim - se 18/2025

LUNDI

28/04

ENTREES

Salade Triolo BIO  
chou rouge, chou blanc, céleri, vinaigrette

PRODUIT  
DE SAISON

PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de boeuf Marengo

PLAT

LAITAGES

Edam



DESSERTS

Compote BIO

EUROPE



Les pommes viennent du Sud Ouest

MARDI

29/04

ENTREES

Salade de pates



PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau en sauce

PRODUIT  
DE SAISON

LAITAGES

Carottes BIO persillées



DESSERTS

Samos



EUROPE



DESSERTS



Yaourt BIO

EUROPE

MERCREDI

30/04

ENTREES

\*Saucisson à l'ail\*



PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Fricassée de volaille en sauce

LAITAGES

Riz BIO



Vache qui rit



DESSERTS

Fruit

EUROPE

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

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

LEGENDE

\* : plat avec viande porcine



Viande Bovine  
Française (VBF)



Pêche responsable



Porc français



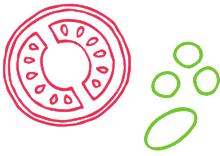
Certification  
environnementale  
niveau 2



Origine  
France



Agriculture  
Biologique  
Europe



## LEGENDE – Encadré violet en bas de la trame menu

### 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