

Menu Egalim - 5 composants - se 35/2022

La Rentrée

LUNDI
29/08
ENTREES

H3
 Salade de pâtes **BIO**

V2
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
 Roti de porc

L2
 Courgettes **BIO** persillées **PRODUIT DE SAISON**

L1
 Petit louis

D1
DESSERTS
 Flan nappé caramel

MARDI
30/08
ENTREES

H1
 Céleri **BIO** rémoulade

V2
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
 Jambon grill en sauce

L1
 Pommes noisette

D1
DESSERTS
 Fruit **CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2**
 Biscuit

MERCREDI
31/08
ENTREES

H1
 Tomates **BIO** en salade

V1
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
 Salade de riz au thon

L1
LAITAGES
 Vache qui rit **BIO**

D1
DESSERTS
 Crème vanille **BIO**

JEUDI
01/09
ENTREES

H2
 Crêpe fromage

V1
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
 Paupiette de veau à la crème

L2
LAITAGES
 Carottes persillée **CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2**

D1
DESSERTS
 Petit suisse aux fruits **ORIGINE FRANCE**
 Compote **BIO**

VENREDI
02/09
ENTREES

H2
 Salade pomme de terre **CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2**

V3
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
 Nuggets de blé

L3
LAITAGES
 Gouda **BIO**

D2
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

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.

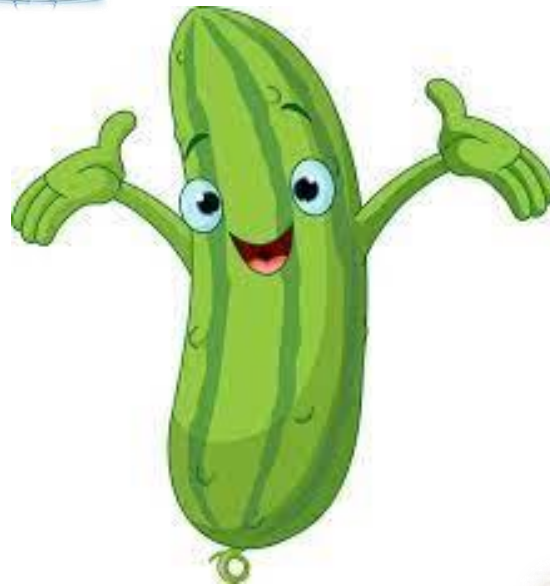
Le concombre



Les concombres contiennent beaucoup d'eau; 96%.



Ils contiennent aussi des vitamines C et K ainsi que du potassium et du manganèse qui contribuent au bon fonctionnement du corps.



concombre vert, blanc, lemon,...



salade de concombre à la crème



Menu Egalim - 5 composants - se 36/2022



LUNDI 05/09

H3 ENTREES

Rosette

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Fricassée aux champignons

Garniture catalane
 Pdt, poivrons, courgettes, oignon

L1 LAITAGES

Chanteneige **BIO**

D2 DESSERTS

Fruit

MARDI 06/09

H2 ENTREES

Taboulé **BIO**

V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Acras de morue

Haricots beurre

L2 LAITAGES

Emmental **BIO**

D1 DESSERTS

Yaourt nature Sucré **BIO**

MERCREDI 07/09

H1 ENTREES

Chou blanc **BIO** crème ciboulette

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Chipolatas

Purée

L1 LAITAGES

Gouda **BIO**

D1 DESSERTS

Maestro vanille

JEUDI 08/09

H1 ENTREES

Carottes râpées **BIO**

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Cheeseburger

Potatoes

L1 LAITAGES

Carré frais **BIO**

D1 DESSERTS

Muffin pépites de chocolat

VENDREDI 09/09

H1 ENTREES

Concombres **BIO** en salade

V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pates **BIO** sauce bolognaise végété

Sauce à base de protéines végétales, sauce tomate, épices; préparée par notre cuisine

L1 LAITAGES

D1 DESSERTS

Compote **BIO** pomme banane

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


Menu Egalim - 5 composants - se 37/2022


LUNDI 12/09

H2 ENTREES


Salade de pommes de terre 

V3 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson pané 

Courgettes persillées 

L2 LAITAGES

Vache qui rit **BIO** 

D1 DESSERTS

Fruit

MARDI 13/09

H1 ENTREES

Mascarade de crudités **BIO** (cruautés de saison)  

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Manchons de poulet

Lentilles maison

L1 LAITAGES

Coulommiers a couper 

D1 DESSERTS

Mousse chocolat **BIO** 

MERCREDI 14/09

H1 ENTREES

Salade de maïs 

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Jambon grillé 

Pates au beurre 

L1 LAITAGES



DESSERTS

Compote **BIO** 

Biscuit


JEUDI 15/09

H1 ENTREES



Tomates **BIO** en salade  

V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de dinde aux échalotes

Riz **BIO** au beurre 

L1 LAITAGES

Cantal **AOP**  

D2 DESSERTS

Fruit

NET ZERO

H2 ENTREES

Pizza fromage 

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Palet végétarien


Brocolis béchamel **LAITAGES**  

L2 LAITAGES

DESSERTS

YAOURT FERMIER  






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

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.

LUNDI
19/09

H3 **ENTREES**
Salami 

V3 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**
Hoki en sauce 
Pommes duchesse

L1 **LAITAGES**
Mimolette 

D2 **DESSERTS**
Yaourt nature sucré **BIO**  

MARDI
20/09

H2 **ENTREES**
Semoule **BIO** à la grecque
(semoule française, concombre, olive, menthe, citron, huile) 

PRODUIT DE SAISON 

V1 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**
Cordon bleu
Carottes persillées 

L2 **LAITAGES** **PRODUIT DE SAISON** 

DESSERTS
Flan vanille
Fruit

MERCREDI
21/09

H1 **ENTREES**
Macédoine mayonnaise

V2 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**
Sauté de porc à la catalane
Semoule **BIO** 

L1 **LAITAGES**
Vache qui rit **BIO**   

D2 **DESSERTS**
Compote **BIO** 
Pomme-abricot

JEUDI
22/09

H2 **ENTREES**
Salade de pâtes **BIO** 

V2 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**
Paupiette aux champignons
Haricots verts 

L3 **LAITAGES**

DESSERTS
Petit suisse aux fruits
Gaufre 

VENREDI
23/09

H2 **ENTREES**
Duo de crudités **BIO**   

PRODUIT DE SAISON 






V2 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**
Hachis parmentier végétarien
Légumes, égrené végétal, épices; purée, préparée par notre cuisine

L3 **LAITAGES**
Edam **BIO**  

D1 **DESSERTS**
Fruit **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

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 Egalim - 5 composants - se 39/2022

C'EST L'AUTOMNE



LUNDI 26/09

H1 ENTREES
Betteraves BIO en salade 

VI PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Fricassée madrilène
Sauté de poulet, carottes, oignon, poivron, tomate, paprika


L1 LAITAGES
Gouda BIO  


D1 DESSERTS
Maestro chocolat 


PRODUIT DE SAISON




MARDI 27/09

H2 ENTREES
Taboulé BIO 

V3 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Pizza fromage
Haricots beurre persillés 

L2 LAITAGES
Coulommiers à couper 

D1 DESSERTS
Compote pomme banane BIO 




PRODUIT DE SAISON
CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

MERCREDI 28/09

H2 ENTREES
Mortadelle 

V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Haché de bœuf BIO aux échalotes 

L1 LAITAGES
Pâtes BIO au beurre 

D1 DESSERTS
Fruit



JEUDI 29/09

H1 ENTREES
Salade automnale BIO
Céleri, pomme, noix, vinaigrette 

V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Colin meunière 

L1 LAITAGES
Purée de légumes d'automne
Purée pdt, carottes, potiron 

D1 DESSERTS
Moelleux aux pommes 


VENREDI 30/09

H2 ENTREES
Salade de pommes de terre 

V3 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Roti de porc

L2 LAITAGES
Printanière de légumes






D1 DESSERTS
Fruit
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

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

Menu Egalim - 5 composants - se 40/2022

LUNDI 03/10

ENTREES

H1 Macédoine mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Boulettes de bœuf en sauce

Lentilles maison

LAITAGES

L1 Petit louis

DESSERTS

D1 Yaourt nature sucré

MARDI 04/10

ENTREES

H2 Salade de pâtes **BIO**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Nuggets de poisson

Carottes persillées

LAITAGES

L2 Fol épi

DESSERTS

D2 Mousse **BIO** chocolat

MERCREDI 05/10

ENTREES

H1 Betteraves **BIO** en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 *saucisse rougail*

Riz **BIO** au beurre

LAITAGES

L1 Edam

DESSERTS

D1 Compote **BIO** de pommes

JEUDI 06/10

ENTREES

H1 Salade de blé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 *Jambon grill poivron curry*

Haricots plats persillés

LAITAGES

L2

DESSERTS

D1 Fruit

Flan vanille

VENDREDI 07/10

ENTREES

H1 Salade triolo **BIO**
 Chou rouge et blanc, céleri râpé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Axoa végété
 Protéines végétales, pdt, sauce tomate, poivrons, épices

LAITAGES

L2

DESSERTS

D1 Barre Bretonne

Yaourt aromatisé

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 Egalim - 5 composants - se 41/2022

MENU CREOLE



LUNDI 10/10
ENTREES

H1 Taboulé **BIO** 


V2 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**
Sauté de poulet provençale

Courgettes **BIO** persillées 

L2 **LAITAGES**

DESSERTS
Compote **BIO**  pomme abricots


Yaourt nature sucré **BIO** 



 **MARDI 11/10**
ENTREES


H1 Carottes râpées **BIO**

PRODUIT DE SAISON 

V1 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**
Roulés au fromage
+ salade verte


L1 **LAITAGES** 

Gouda **BIO**  

D1 **DESSERTS**
Flan nappé caramel 



MERCREDI 12/10
ENTREES


H1 Salade de tomates **BIO**


PRODUIT DE SAISON 

V1 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**
Escalope viennoise
Purée

L1 **LAITAGES**

Cantal **AOP**  

D2 **DESSERTS**
Crème vanille 

H2 **ENTREES**
SALADE ST BARTH BIO
Riz, ananas, haricots rouge, vinaigrette  

V2 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**
*** COLOMBO DE PORC ***

POÊLÉE DES ILES
Poêlée de légumes, banane plantain

L3 **LAITAGES**

VACHE PICON 

D2 **DESSERTS**
TARTE COCO 


VENDREDI 14/10
ENTREES

H3 *Pâté de campagne* 

V1 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**
Coquillettes de la mer
Coquillettes, poisson, thon, tomate, Oignon, origan 

L1 **LAITAGES**






D1 **DESSERTS** 
Petit suisse aux fruits
Fruit **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

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.

LUNDI
17/10
ENTREES

H3
Œuf dur mayonnaise
Œufs de poules élevées en plein air



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Boules de soja sauce tomate

V2
Haricots plats persillés 

LAITAGES
Chanteneige **BIO**

DESSERTS
Fruit

D1

MARDI
18/10
ENTREES

H1
Duo de crudités rapés **BIO**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Escalope viennoise

V1
Petits pois  

LAITAGES
Coulommiers a couper

DESSERTS
Yaourt nature sucré **BIO**

D2

MERCREDI
19/10
ENTREES

H1
Tartare de légumes
(cubes tomates, légumes macédoine, huile, citron)

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Raviolis de bœuf

V1

LAITAGES
Vache qui rit **BIO**

DESSERTS
Fruit

D1

JEUDI
20/10
ENTREES

H2
Salade de pates **BIO**



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Jambon grill en sauce 

V1
Chou fleur **BIO** béchamel 

LAITAGES





L3


DESSERTS
Yaourt aromatisé 

D1
Brownie 

VENDREDI
21/10
ENTREES



H1
Betteraves en salade **BIO**


PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Brandade parmentière 

V2

LAITAGES
Gouda **BIO**




DESSERTS
Compote **BIO**



D2

 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  Origine France

LUNDI
24/10
ENTREES

H1
Chou coleslaw **BIO**
Chou et carottes râpés, mayonnaise

VI **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**
Nuggets de poulet

Lentilles maison

L1 **LAITAGES**
Emmental **BIO**

D1 **DESSERTS**
Fruit

MARDI
25/10
ENTREES

H2
Taboulé **BIO**



VI **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**
Hoki à la bordelaise

 Courgettes **BIO** persillées

  **LAITAGES**

Petit louis



D2 **DESSERTS**
Moelleux citron 

MERCREDI
26/10
ENTREES

H1
Salade bohémienne
Concombre, tomates, câpres, olives



V2 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**
*Roti de porc*Boulogour **BIO**




L1 **LAITAGES**
Chanteneige **BIO**

D1 **DESSERTS**
Flan chocolat



JEUDI
27/10
ENTREES


H1
Betteraves **BIO** en salade 

VI **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**
*saucisses de Strasbourg*Purée

L1 **LAITAGES**
Edam **BIO**

D1 **DESSERTS**
Fruit 

VENDREDI
28/10
ENTREES

H1
Macédoine vinaigrette



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

 **L1** **LAITAGES**








D2 **DESSERTS**
Yaourt nature sucré  **BIO** 

Compote

 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



LE MENU DE LA SEMAINE

VACANCES - Menu Egalim - 5 composants - se 44/2022

MENU MEXICAIN



LUNDI 31/10

H2 ENTREES
Salade de patates **BIO**

V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Poisson pané

L3 LAITAGES
Carottes persillées
Gouda **BIO**

D1 DESSERTS
Petit suisse aux fruits

MARDI 01/11

H2 ENTREES
FERIE

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

L3 LAITAGES

D2 DESSERTS

MERCREDI 02/11

H3 ENTREES
Salami

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Fricassée de volaille aux épices

L1 LAITAGES
Semoule **BIO**

D1 DESSERTS
Fruit
Flan nappé caramel

JEUDI 03/11

H2 ENTREES
Salade de pommes de terre

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
jambon grill en sauce

L3 LAITAGES
Haricots beurre

D1 DESSERTS
Yaourt nature sucré **BIO**
Biscuit

H2 ENTREES
Salade cajun
Mais, petits pois, tomate, épices cajun, vinaigrette

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Chili con carne
Au riz BIO

L1 LAITAGES
Vache qui rit BIO

D2 DESSERTS
Crème vanille BIO

Les pommes viennent du Sud Ouest

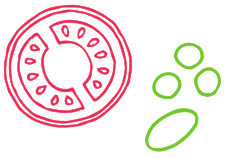
Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

* : plat avec viande porcine

LEGENDE

Viande Bovine Française (VBF)
 Pêche responsable
 Porc français
 Certification environnementale niveau 2
 Origine France

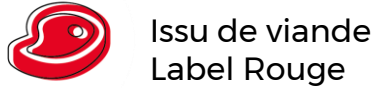
Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.



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 Scolarest



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