

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
LAITAGES
 Petit louis

D1
DESSERTS
 Flan nappé caramel

MARDI
30/08
ENTREES

H1
 Céleri **BIO** rémoulade

V2
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
 Jambon grill en sauce

L1
LAITAGES
 Pommes noisette

D1
DESSERTS
 Fruit
 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
 Compote **BIO**

VENREDI
02/09
ENTREES

H2
 Salade pomme de terre

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.

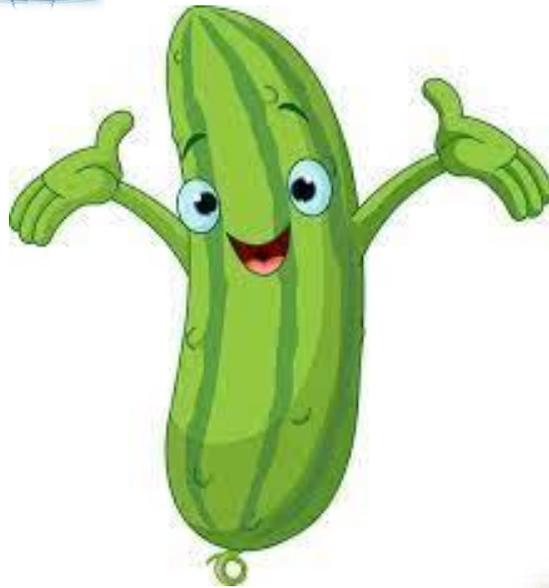
le concombre



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

 CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2
 PRODUIT DE SAISON

L2 LAITAGES
 Emmental BIO

D1 DESSERTS
 Yaourt nature
 Sucré BIO

MERCREDI 07/09

H1 ENTREES
 Chou blanc BIO crème ciboulette

 PRODUIT DE SAISON

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
 Chipolatas
 Purée

L1 LAITAGES
 Gouda BIO

D1 DESSERTS
 Maestro vanille

JEUDI 08/09

H1 ENTREES
 Carottes râpées BIO

 PRODUIT DE SAISON

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
 Cheeseburger

 Potatoes
 Carré frais BIO

D1 DESSERTS
 Muffin pépites de chocolat

VENDREDI 09/09

H1 ENTREES
 Concombres BIO en salade

 PRODUIT DE SAISON

V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
 Pates BIO sauce bolognaise végété
 Sauce à base de protéines végétales, sauce tomate, épices; préparée par notre cuisine

L1 LAITAGES
 Petit suisse aux fruits

D1 DESSERTS
 Compote BIO pomme banane

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 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** (crudités 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 grill 

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** **PRODUIT DE SAISON** 

DESSERTS
Petit suisse aux fruits
Gaufre 

VENDREDI
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

Les pommes viennent du Sud Ouest

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

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

MERCREDI 28/09

H2 ENTREES
Mortadelle

V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Haché de bœuf BIO aux échalotes

L1 LAITAGES
Pates BIO au beurre

Samos

D1 DESSERTS
Fruit

JEUDI 29/09

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

V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Colin meunière
Purée de légumes d'automne
Purée pdt, carottes, potiron

L1 LAITAGES
Vache qui rit

D1 DESSERTS
Moelleux aux pommes

VENDREDI 30/09

H2 ENTREES
Salade de pommes de terre

V3 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Roti de porc
Printanière de légumes

L2 LAITAGES

D1 DESSERTS
Fruit
Yaourt nature sucré BIO

* : 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
BIO

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
Axa vège
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** 

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
V2 Sauté de poulet provençale
 Courgettes **BIO** persillées 

LAITAGES
L2 Yaourt nature sucré **BIO** 

DESSERTS
D1 Compote **BIO** pomme abricots 

MARDI 11/10
ENTREES
H1 Carottes râpées **BIO** 

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
V1 Roulés au fromage + salade verte  

LAITAGES
L1 Gouda **BIO**  

DESSERTS
D1 Flan nappé caramel 

MERCREDI 12/10
ENTREES
H1 Salade de tomates **BIO** 

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
V1 Escalope viennoise
 Purée

LAITAGES
L1 Cantal **AOP**  

DESSERTS
D2 Crème vanille 

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

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

POÊLÉE DES ILES
 Poêlée de légumes, banane plantain

LAITAGES
L3 **VACHE PICON** 

DESSERTS
D2 **TARTE COCO** 

VENDREDI 14/10
ENTREES
H3 *Pâté de campagne* 

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

LAITAGES
L1

DESSERTS
D1 Petit suisse aux fruits  

 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

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 42/2022

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 

L2
LAITAGES
Chanteneige **BIO**

DESSERTS
D1
Fruit

MARDI
18/10
ENTREES

H1
Duo de crudités rapés **BIO**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
V1
Escalope viennoise

VI
Petits pois 

L1
LAITAGES
Coulommiers a couper

DESSERTS
D2
Yaourt nature sucré **BIO**

MERCREDI
19/10
ENTREES

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

VI
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Raviolis de bœuf

L1
LAITAGES
Vache qui rit **BIO**

DESSERTS
D1
Fruit

JEUDI
20/10
ENTREES

H2
Salade de pates **BIO**



VI
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Jambon grill en sauce

L3
LAITAGES
Chou fleur **BIO** béchamel 



DESSERTS
D1
Yaourt aromatisé 

Brownie 

VENDREDI
21/10
ENTREES

H1
Betteraves en salade **BIO**

VI
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Brandade parmentière 

L2
LAITAGES
Gouda **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

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 24/10
ENTREES

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

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Nuggets de poulet

Lentilles maison

LAITAGES

L1 Emmental **BIO**

DESSERTS

D1 Fruit

MARDI 25/10
ENTREES

H2 Taboulé **BIO**



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Hoki à la bordelaise 

Courgettes **BIO** persillées  

LAITAGES

Petit louis 

DESSERTS

D2 Moelleux citron 

MERCREDI 26/10
ENTREES

H1 Salade bohémienne
Concombre, tomates, câpres, olives



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 *Roti de porc*

Boulogour **BIO** 

LAITAGES

L1 Chanteneige **BIO**

DESSERTS

D1 Flan chocolat

JEUDI 27/10
ENTREES

H1 Betteraves **BIO** en salade  



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 *saucisses de Strasbourg*

Purée

LAITAGES

L1 Edam **BIO**

DESSERTS

D1 Fruit 

VENDREDI 28/10
ENTREES

H1 Macédoine vinaigrette



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Gnocchettis ratatouille fromage
Pâtes gnocchettis, légumes ratatouille, fromage



LAITAGES

L1 

DESSERTS

D2 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



LUNDI 31/10

H2 ENTREES
Salade de patés **BIO**

V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Poisson pané

L3 LAITAGES
Carottes persillées

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

MENU MEXICAIN

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

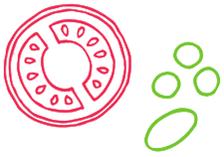
Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

* : plat avec viande porcine

LEGENDE

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

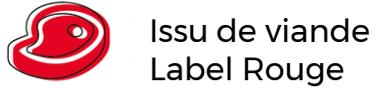
Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.



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