

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - Menu Egalim - se 36/2023

ENTREES

H1

Macédoine mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Chipolatas

LAITAGES

L1

Flageolets

DESSERTS

D1

Moelleux chocolat

Bonne rentrée!

Menu Végétarien

05/09

ENTREES

H2

Salade de pâtes

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3

Pizza au fromage

+ salade

LAITAGES

L3

Emmental BIO

DESSERTS

D1

Compote BIO

MERCREDI

06/09

ENTREES

H1

Chou coleslaw
BIO
Carottes et chou râpé,
mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Sauté de porc en sauce*

Semoule BIO

LAITAGES

L1

Gouda BIO

DESSERTS

D2

Crème vanille

JEUDI

07/09

ENTREES

H1

Betteraves BIO en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Boules de bœuf en sauce

Garniture catalane
Pdt, poivrons, courgettes, tomates,
oignons

LAITAGES

L1

Petit louis

DESSERTS

D2

Yaourt aromatisé

VENDREDI

08/09

ENTREES

H1

Tomates BIO en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3

Calamars a la romaine

Riz

LAITAGES

L1

Petit suisse aux fruits

DESSERTS

D1

Fruit



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

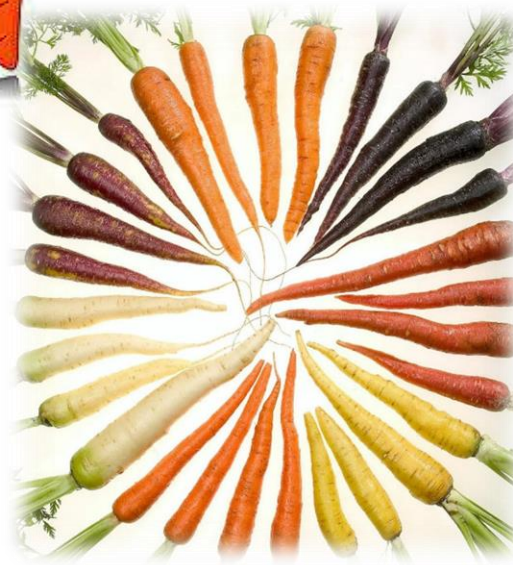
Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.



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.



Un jus de carottes et oranges fraîches c'est un plein de vitamines

Le potassium est bon pour ton Cœur.



Le calcium est bon pour tes Os.



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - Menu Egalim - se 37/2023

Menu Végétarien

11/09

ENTREES

H1

Carottes râpées
BIO

PRODUIT DE SAISON

V3 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Steak de soja

Lentilles maison

L1 LAITAGES

Emmental BIO

D1 DESSERTS

Compote BIO

MARDI

12/09

ENTREES

H2

Taboulé BIO

PRODUIT DE SAISON

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Fricassée de poulet en sauce

Courgettes BIO persillées

L2 LAITAGES

Yaourt nature sucré

D2 DESSERTS

Madeleine

MERCREDI

13/09

ENTREES

H1

Salade fraîcheur
BIO

Concombre, carottes râpées, maïs, tomate, vinaigrette

PRODUIT DE SAISON

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Garniture catalane

L2 LAITAGES

Petit louis

D1 DESSERTS

Maestro chocolat

JEUDI

14/09

ENTREES

H2

Mortadelle

PRODUIT DE SAISON

V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Jambon grill

Blé BIO jardinière

L1 LAITAGES

Gouda BIO

D1 DESSERTS

Fruit BIO

VENDREDI

15/09

ENTREES

H1

Salade verte

PRODUIT DE SAISON

V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Brandade parmentière



L2 LAITAGES

Chanteneige BIO

D1 DESSERTS

Flan vanille



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



Haute valeur environnementale

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

5 composants - Menu Egalim - se 38/7r *Menu Végétarien*

Menu Végétarien
18/09

H2 ENTREES

Crêpe au fromage

V3 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Normandin de veau

Carottes persillées

L2 LAITAGES

Gouda **BIO**

D1 DESSERTS

Fruit





MARDI
19/09

H2 ENTREES

Salade de pommes de terre

V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc au jus

Printanière de légumes

L3 LAITAGES

Vache qui rit **BIO**

D1 DESSERTS

Compote **BIO**





MERCREDI
20/09

H1 ENTREES

Tomate **BIO** en salade

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Raviolis au bœuf

L1 LAITAGES

Fromage blanc sucré

D1 DESSERTS

Fruit





Alimentation Durable
CO₂

H3 ENTREES

Melon entier à couper

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pasta Cheese
aux pâtes **BIO**
Pâtes, sauce fromagère, cheddar

L1 LAITAGES

Mousse chocolat **BIO**

D2 DESSERTS

Fruit Local









VENDREDI
22/09

H1 ENTREES

Chou coleslaw
Chou et carottes râpées, mayonnaise

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson pané

Pommes vapeur

L1 LAITAGES

Yaourt nature sucré **BIO**

D2 DESSERTS

Barre bretonne à trancher





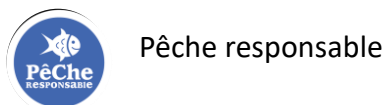
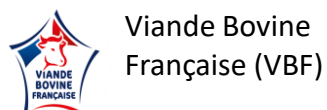


 Les pommes viennent du Sud Ouest

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

* : plat avec viande porcine

LEGENDE



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

25/09

ENTREES

H1 Mascarade de crudités **BIO**

V3 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Cordon bleu

L1 **LAITAGES**

Petits pois

D1 **DESSERTS**

Compote **BIO** pomme fraise

MARDI

26/09

ENTREES

H2 Salade de riz **BIO**

V3 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Sauté de porc en sauce*

L3 **LAITAGES**

Haricots beurre

D1 **DESSERTS**

Flan nappé caramel

MERCREDI

27/09

ENTREES

H1 Carottes râpées **BIO**

V2 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Fricassée madrilène

L1 **LAITAGES**

Pommes vapeur

D1 **DESSERTS**

Fruit

JEUDI

28/09

ENTREES

H2 Roulade De dinde

V1 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Acras de morue

Curry chou fleur **BIO** pommes de terre

L1 **LAITAGES**

Emmental **BIO**

D1 **DESSERTS**

Fruit **BIO**

Menu Végétarien

29/09

ENTREES

H1 Concombre **BIO** en salade

V2 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Hachis parmentier végétarien

L2 **LAITAGES**

Yaourt nature sucré **BIO**

D2 **DESSERTS**

Gaufre



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



Haute valeur environnementale

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 Végétarien

02/10

ENTREES

H3

Salade de pates



PLATS &

ACCOMPAGNEMENTS

Rigolos au fromage

+ salade verte



L3

LAITAGES

Coulommiers à couper



DESSERTS

D1

Compote BIO



MARDI

03/10

ENTREES

H1

Duo de crudités râpées **BIO**

Carottes et céleri râpés, mayonnaise, curcuma



PRODUIT DE SAISON

V1

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette en sauce

Poêlée de légumes

PRODUIT DE SAISON

L2

LAITAGES

Yaourt nature sucré **BIO**



D2

DESSERTS

Brownie



MERCREDI

04/10

ENTREES

H2

Mortadelle

V1

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Colombo de poulet

Sauté de poulet, sauce curry, curcuma, oignon, poivron, ail

Blé **BIO** au beurre

L1

LAITAGES

Samos



D1

DESSERTS

Fruit

JEUDI

05/10

ENTREES

H2

Surimi mayonnaise



V2

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc



Haricots plats sauce tomate



L3

LAITAGES

Chanteneige **BIO**



D1

DESSERTS

Maestro vanille



VENDREDI

06/10

ENTREES

H1

Salade fraîcheur **BIO**

Concombre, carottes râpées, maïs, tomate, vinaigrette

PRODUIT DE SAISON

V2

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Risotto du pêcheur

Riz, moules, poisson blanc, champignons, oignon, fumé de poisson

L2

LAITAGES

Petit suisse aux fruits



D1

DESSERTS

Fruit



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



Certification environnementale niveau 2

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 LA SEMAINE

Semaine du goût et mondial de rugby

5 composants - Egalim - se 41/2023



LUNDI ARGENTINE 09/10 ENTREES	MARDI ANGLETERRE 10/10 ENTREES	MERCREDI AFRIQUE DU SUD 11/10 ENTREES	Menu Végétarien 12/10 ENTREES	 VENDREDI AUSTRALIE 13/10 ENTREES
H2 Salade de blé	H2 Chou coleslaw BIO Carottes et chou râpés, mayonnaise	H1 Salade de betteraves	H1 Tomates BIO en salade	H1 Salade de riz
V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Poulet chimichuri Sauté de poulet, ail, persil, citron, herbes fraîches Courgettes salsa tucó Courgettes sauce tomate épicée	V3 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Fish (and chips) Pommes noisettes	V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Tomate farcie	V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Chakalaka Haricots blancs, sauce tomate, poivron, gingembre, curry	V3 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Duo merguez et chipolatas Garniture chiko Chou à choucroute, carottes rondelles, céleri râpé, sauce paprika
L2 LAITAGES Emmental BIO	L1 LAITAGES Petit suisse aux fruits	L1 LAITAGES Riz BIO Edam BIO	L2 LAITAGES Vache qui rit BIO	L3 LAITAGES Yaourt nature sucré
D1 DESSERTS Flan chocolat	D1 DESSERTS Fruit	D1 DESSERTS Yaourt aromatisé	D2 DESSERTS Muffin pépites de chocolat	D2 DESSERTS 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



Haute valeur environnementale

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

16/10

ENTREES

H1

Macédoine mayonnaise



V1

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

*Duo merguez et
chipolatas*

Lentilles maison

L1

LAITAGES

Mimolette

D1

DESSERTS

Compote BIO



MARDI

17/10

ENTREES

H2

Salade de pommes de terre



V3

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS
Nuggets de poisson

Chou fleur BIO
persillé



LAITAGES

PRODUIT
DE SAISON

Coulommiers a couper

D1

DESSERTS

Flan vanille



MERCREDI

18/10

ENTREES

H2

Roulade
De dinde

V2

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Cordon bleu

Pommes de terre haricots
plats

L1

LAITAGES

Emmental BIO

D1

DESSERTS

Fruit

JEUDI

19/10

ENTREES

H1

Crêpe fromage

V1

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de bœuf
italienne

Garniture catalane

L2

LAITAGES

Vache qui rit BIO

D1

DESSERTS

Fruit

Menu Végétarien

20/10

ENTREES

H1

Salade bohémienne BIO
Concombre, tomate, olives noires, câpres,
vinaigrette



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Boulettes végétales orientales
(semoule BIO)

Boules de soja, sauce tomate, pois chiche,
épices, semoule aux raisins

L1

LAITAGES

Yaourt fermier



D2

DESSERTS



Moelleux fourré
myrtilles

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



Haute valeur
environnementale

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

5 composants - Menu Egalim - se 43/2023

VACANCES SCOLAIRES

LUNDI

23/10

ENTREES

H1

Betteraves en salade

PRODUIT DE SAISON

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

*Jambon grill *

Petits pois

L1

LAITAGES

Edam BIO

D1

DESSERTS

Compote BIO pomme fraise

Menu Végétarien

24/10

ENTREES

H2

Taboulé BIO

V3

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Escalope panée végétarienne

Courgettes BIO persillées

L1

LAITAGES

Chanteneige BIO

D1

DESSERTS

Yaourt nature sucré

MERCREDI

25/10

ENTREES

H1

Carottes râpées BIO

V1

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poêlée villageoise

Pdt CE2, haricots verts, lardons, saucisson à l'ail, oignon, ail

L1

LAITAGES

Vache qui rit

D1

DESSERTS

Fruit

JEUDI

26/10

ENTREES

H3

Rosette

V1

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de dinde

Garniture trois légumes

Pdt, carottes, haricots verts

L3

LAITAGES

Gouda BIO

D2

DESSERTS

Maestro vanille

VENDREDI

27/10

ENTREES

H1

Concombres BIO à la grecque

V2

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson meunière

L1

LAITAGES

Petit suisse aux fruits

D2

DESSERTS

Moelleux fourré pomme



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



Haute valeur environnementale

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

30/10

ENTREES

H1

Macédoine vinaigrette



V1

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Haché de bœuf au jus

Carottes persillées

PRODUIT DE SAISON

LAITAGES



Gouda BIO



DESSERTS

D1

Fruit

Menu Végétarien

31/10

ENTREES

H2

Salade de blé

V3

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Tarte au fromage
+
salade

L3

LAITAGES

Vache qui rit BIO



DESSERTS

D1

Compote BIO



MERCREDI

01/11

ENTREES

H2

V2

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

FERIE

L1

LAITAGES

D1

DESSERTS



JEUDI

02/11

ENTREES

H3

Roulade
De dinde

V1

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Chou fleur BIO persillé

PRODUIT DE SAISON

LAITAGES



Petit suisse aux fruits

DESSERTS

D2

Moelleux citron

VENDREDI

03/11

ENTREES

H1

Cèleri BIO rémoulade



PRODUIT DE SAISON

V1

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pates au saumon

Pates, saumon et saumon fumé, crème, oignon, herbes

L1

LAITAGES

Mousse chocolat

D2

DESSERTS

Fruit

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



Haute valeur environnementale

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