

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - se 45/2025

LUNDI

03/11

ENTREES

Betteraves vinaigrette



PRODUIT
DE SAISON

CERTIFICATION
ENVIRONNEMENTALE
NIVEAU 2

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Chipolatas



Pommes noisette

LAITAGES

Chanteneige



DESSERTS



Maestro chocolat

Menu Végétarien

04/11

ENTREES

Potage

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Steak végétal

Protéines de Pois et blé

Haricots verts persillés

LAITAGES

Brie à Tailler



DESSERTS

Fruit

MERCREDI

05/11

ENTREES

Macédoine
mayonnaise

CERTIFICATION
ENVIRONNEMENTALE
NIVEAU 2



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Escalope viennoise

Purée

LAITAGES

Gouda



DESSERTS

Crème dessert
Vanille



JEUDI

06/11

ENTREES

Duo de crudités

PRODUIT
DE SAISON

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Pates carbonara

LAITAGES

Petit moulé

DESSERTS



Muffin pépites de chocolat

VENDREDI

07/11

ENTREES

Pâté de campagne



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Poisson pané

Brocolis béchamel

CERTIFICATION
ENVIRONNEMENTALE
NIVEAU 2

LAITAGES

PRODUIT
DE SAISON

Yaourt sucré



DESSERTS

Compote

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.
En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

LEGENDE



Viande Bovine
Française (VBF)



Pêche responsable



Porc français

CERTIFICATION
ENVIRONNEMENTALE
NIVEAU 2

Certification
environnementale
niveau 2



Origine
France

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

* : plat avec viande porcine

Nos amis les **EPINARDS**

Les épinards apportent:

- Des caroténoïdes bons pour les yeux
- Du magnésium pour rester zen
- Des antioxydants bons pour protéger les cellules du vieillissement
- Du calcium bon pour les os



Et enfin le fer contenu dans les épinards te rendra fort comme Popeye



**Nos pousses fraîches
sont très bonnes en salade.**

LUNDI

10/11

ENTREES

PRODUIT
DE SAISON

Salade de chou rouge et
pomme



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Boules de bœuf en sauce

Petits pois

LAITAGES



Tartare



DESSERTS

Yaourt sucré



MARDI

11/11

ENTREES

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Férié

LAITAGES

DESSERTS

MERCREDI

12/11

ENTREES

Cèleri rémoulade
Cèleri râpé, mayonnaise

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc en sauce

Pommes vapeur

LAITAGES

Camembert à portionner



DESSERTS

Mosaïque de
fruits

JEUDI

13/11

ENTREES



Salade Marco polo
Pates, surimi, mayonnaise

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de poisson

Épinards crème

LAITAGES

Edam

DESSERTS

Fruit

Menu Végétarien

14/11

ENTREES

Potage

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Dalh de lentilles corail et riz

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

LAITAGES

Petits suisses aux fruits



DESSERTS

Madeleine



Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.
En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

LEGENDE



Viande Bovine
Française (VBF)



Pêche responsable



Porc français



Certification
environnementale
niveau 2



Origine
France



Haute valeur
environnementale

Menu Végétarien

VENDREDI

21/11

ENTREES

Carottes râpées

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Façon chili sin carne

Haricots rouges, sauce tomate, poivrons, émincé végétal, épices

LAITAGES

Compote

DESSERTS



Brownie à découper

JEUDI

20/11

ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de dinde

Ratatouille

LAITAGES

Brie à couper



DESSERTS

Yaourt les deux vaches

MERCREDI

19/11

ENTREES

Salade de surimi
mayonnaise



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Émincé de volaille

Haricots beurre



LAITAGES

Edam



DESSERTS



Yaourt nature sucré

MARDI

18/11

ENTREES

Tarte de saison butternut
et comté



PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS



Calamars romaine

Chou fleur



LAITAGES

Yaourt aromatisé



DESSERTS

Fruit

LUNDI

17/11

ENTREES

Cèleri rémoulade
cèleri râpé, mayonnaise

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet en sauce

Lentilles maison



LAITAGES



Carré de l'est à Tailler



DESSERTS



Maestro vanille



Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.
En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

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.

* : plat avec viande porcine



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - se 48/2025



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

LUNDI

24/11

ENTREES

Potage

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Emincé de volaille
Crème champignons

Carottes persillées

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

LAITAGES

PRODUIT DE SAISON

Yaourt sucré



DESSERTS

Fruit

Menu Végétarien

25/11

ENTREES

Salade de riz

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Croque tout fromage

+ salade



Camembert à couper



DESSERTS

Compote de fruits



MERCREDI

26/11

ENTREES

Radis beurre

PRODUIT DE SAISON



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc en sauce

Riz

LAITAGES

Petit moulé



DESSERTS

Petits suisses aux fruits

LE GÔT DE NOS RÉGIONS

JEUDI

27/11

ENTREES

Salade verte aux
croutons



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Knackis alsacien
De volaille

Gnocchis crème

LAITAGES

Petit louis



DESSERTS

Crème caramel



VENDREDI

28/11

ENTREES

Mascarade de crudités



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Blanquette de poisson

Purée

LAITAGES

Yaourt aromatisé



DESSERTS

Gaufre liégeoise

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.

En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

* : 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.



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - se 49/2025



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

Menu Végétarien

01/12

ENTREES

Potage

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Palet végétarien

Haricots verts

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

LAITAGES

Buche chèvre a couper



DESSERTS

Fruit

MARDI

02/12

ENTREES

Rosette



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Poulet rôti

Poêlée de légumes

LAITAGES

Gouda



DESSERTS

Crème chocolat

MERCREDI

03/12

ENTREES

Macédoine mayonnaise

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Haché de poulet en sauce

Blé au beurre

LAITAGES

Samos



DESSERTS

Flan nappé caramel

JEUDI

04/12

ENTREES

Carottes râpées

PRODUIT DE SAISON

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Fish and chips

Frites au four

LAITAGES

Petit Louis



DESSERTS

Compote Pomme
Banane

VENDREDI

05/12

ENTREES

Betteraves en salade

PRODUIT DE SAISON

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc

Purée de légumes

LAITAGES

Yaourt aromatisé



DESSERTS

Moelleux aux
pommes

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.

En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

* : plat avec viande porcine

LEGENDE



Viande Bovine
Française (VBF)



Pêche responsable



Porc français

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

Certification
environnementale niveau
2



Origine
France



Haute valeur
environnementale

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

LUNDI

08/12

ENTREES

Chou coleslaw

Chou et carotte râpée, fromage blanc, mayonnaise

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Pommes noisette

LAITAGES

Brie a couper



DESSERTS

Flan vanille



Menu Végétarien

09/12

ENTREES

Salade de blé

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Roulés au fromage

+ salade

LAITAGES

Petit Suisse aux Fruits



DESSERTS

Fruit



MERCREDI

10/12

ENTREES



Carottes râpées

PRODUIT
DE SAISON

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Chipolatas

Purée

LAITAGES

Edam

DESSERTS

Yaourt aromatisé



JEUDI

11/12

ENTREES

Potage

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc en sauce

Chou fleur béchamel

LAITAGES

PRODUIT
DE SAISON



DESSERTS

Compote

Barre bretonne



VENDREDI

12/12

ENTREES

*Mortadelle *

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Pates au poisson

Pates, saumon et poisson blanc, crème

LAITAGES

Samos



DESSERTS

Yaourt sucré



Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.
En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

LEGENDE



Viande Bovine
Française (VBF)



Pêche responsable



Porc français



Certification
environnementale
niveau 2



Origine
France



Haute valeur
environnementale



bonnes fêtes

5 composants - se 51/2025

NOËL

LUNDI

15/12

ENTREES

Salade triolo

Chou blanc, chou rouge, cèleri râpé,
vinaigrette

PRODUIT
DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

*Chipolatas *

Lentilles maison

LAITAGES

Camembert à
couper



DESSERTS

**Mousse au
chocolat**



Menu Végétarien

16/12

ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Raviolis aux légumes

LAITAGES

Mimolette



DESSERTS

Fruit

MERCREDI

17/12

ENTREES

Macédoine vinaigrette

CERTIFICATION
ENVIRONNEMENTALE
NIVEAU 2

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de bœuf en sauce

Semoule

LAITAGES

Emmental



DESSERTS

Yaourt sucré



JEUDI

18/12

ENTREES

Salade de pâtes

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Calamars romaine

Brocolis crème

LAITAGES

Petits suisses
aux fruits



DESSERTS

Compote



PRODUIT
DE SAISON

VENDREDI



MENU DE NOEL

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.
En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

* : 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.

LUNDI

22/12

ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de dinde au jus

Carottes

PRODUIT DE SAISON

LAITAGES

Edam

DESSERTS

Compote



Menu Végétarien

23/12

ENTREES

Duo de crudités
Carottes et céleri râpé, mayonnaise, curcuma

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Lasagnes épinards chèvre

LAITAGES

Yaourt sucré



DESSERTS

Fruit

MERCREDI

24/12

ENTREES

Saucisson à l'ail



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Fricassée de volaille en sauce

Riz

LAITAGES

Vache qui rit



DESSERTS

Fromage blanc sucré



NOËL

25/12



VENDREDI

26/12

ENTREES

Salade de riz

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson meunière

Épinards crème



PRODUIT DE SAISON

LAITAGES

Petit suisse aux fruits



DESSERTS

Madeleine



Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde. En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

* : plat avec viande porcine

LEGENDE



Viande Bovine Française (VBF)



Pêche responsable



Porc français



Certification environnementale niveau 2



Origine France



Haute valeur environnementale

BONNE ANNÉE 2026

5 composants - se 01/2026

LUNDI

29/12

ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de poulet aux champignons

Pommes noisette

LAITAGES

Gouda

DESSERTS

Yaourt nature sucré



Menu Végétarien

30/12

ENTREES

Pâtisserie salée (ss viande)

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Steak végétal
Au pois et blé

Chou fleur

PRODUIT DE SAISON

LAITAGES

Edam

DESSERTS

Moelleux citron

MERCREDI

31/12

ENTREES



Carottes râpées

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc

Pommes vapeur

LAITAGES

Chanteneige



DESSERTS

Mousse chocolat



JEUDI

1^{ER} DE L'AN



VENDREDI

02/12

ENTREES

Macédoine mayonnaise

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Jambon blanc
À servir froid

Coquillettes

LAITAGES

Brie a couper



DESSERTS

Compote

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.
En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

* : 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.



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