



LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - 1 BIO - se 10/2025



LUNDI 03/03 ENTREES	Menu Végétarien 04/03 ENTREES	MERCREDI 05/03 ENTREES	JEUDI 06/03 ENTREES	VENDREDI 07/03 ENTREES
Salade de maïs	Salade de pâtes BIO	Taboulé A la semoule BIO	Carottes râpées BIO	*Mortadelle*
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Roti de dinde au jus	Nuggets de blé	*Roti de porc*	Coquillettes au saumon Coquillettes, cube de saumon et saumon fumé, crème, aromates	Boules de bœuf en sauce
Pommes noisette	Jardinière de légumes	Ratatouille		Haricots verts BIO pommes de terre
LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES
	Brie a couper			
DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS
Yaourt nature sucré BIO		Yaourt aromatisé	Fruit	Tarte aux pommes

Les pommes viennent du Sud Ouest

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

* : plat avec viande porcine

Viande Bovine Française (VBF)

Pêche responsable

Porc français

Certification environnementale niveau 2

Origine France

Agriculture Biologique Europe

NOS ENTREES ET ASSAISONNEMENTS SONT ELABORES SUR LA CUISINE, ESSENTIELLEMENT A PARTIR DE PRODUITS FRAIS.



LUNDI

10/03

ENTREES

Surimi mayonnaise



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc au jus



Carottes BIO

BIO

PRODUIT DE SAISON

LAITAGES



DESSERTS

Kiwi

Label Rouge



Menu Végétarien

11/03

ENTREES

Salade de pâtes BIO

BIO



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Croque « tout »
« fromage »

Salade ve

LAITAGES

PRODUIT DE SAISON

Brie à Tailler



DESSERTS

MERCREDI

12/03

ENTREES

Betteraves BIO
vinaigrette

BIO



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Escalope viennoise

Purée

LAITAGES

DESSERTS

Crème dessert
Vanille



VENDREDI

14/03

ENTREES

Potage



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Blanquette de poisson



Brocolis BIO béchamel

LAITAGES



DESSERTS

Compote

Salade Avocado BIO

Avocat, concombre BIO, mais, poivron

PLATS &

Poulet Copacabana

Sauté de poulet, ananas, coco, curcuma, sucre, citron, crème fraîche, oignon

Pommes de terre

aux herbes

DESSERTS

Donut chocolat



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



Agriculture
Biologique
Europe

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



DESSERTS

Fruit de saison (CE2)



MARDI

18/03

ENTREES

Rosette



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poulet rôti

Haricots beurre BIO a la
tomate

LAITAGES



DESSERTS

Madeleine

MERCREDI

19/03

ENTREES



Salade
fantaisie
Carottes, pom
raisins secs, vinai

PRODUIT
DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Émincé de volaille en
sauce

Semoule BIO
LAITAGES



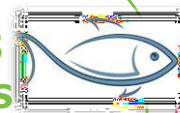
Camembert à
portionner

DESSERTS

JEUDI

20/03

ENTREES



Salade de blé
BIO



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de poisson

Purée de légumes

LAITAGES

Yaourt Aromatisé

DESSERTS

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

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



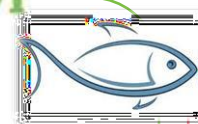
Agriculture
Biologique
Europe

LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants – 1 BIO - se 13/2025

Menu Végétarien VENDREDI

JEUDI



27/03
ENTREES

Taboulé
A la semoule BIO

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Poisson pani

Ratatouille

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

MARDI

25/03
ENTREES

Pizza fromage

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc en sauce

Haricots verts
pommes de terre

DESSERTS

Brownie à
découper



MERCREDI

26/03
ENTREES

Salade de Maïs

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Poêlée villageoise
Pdt, saucisse francfort, saucisson à l'ail,
oignon, légumes, ail, tomate, persil

LAITAGES

DESSERTS

Yaourt nature
sucré BIO



LUNDI

24/03
ENTREES

Chou coleslaw
Carotte et chou râpé,
mayon

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet en sauce

Lentilles

LAITAGES

DESSERTS

Maestro vanille

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

Les pommes viennent du Sud Ouest

* : plat avec viande porcine

LEGENDE



Viande Bovine
Française (VBF)



Pêche
responsable



Porc français



Certification
environnementale
niveau 2



Origine
France



Agriculture
Biologique
Europe



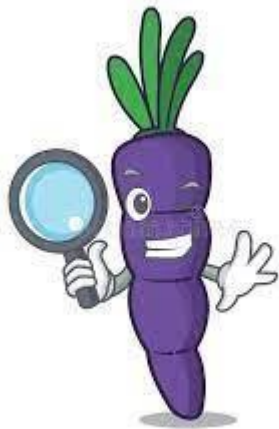
NOTRE AMIE: LA CAROTTE

- 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.



LUNDI	Menu Végétarien	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
31/03	01/04	02/04	03/04	04/04
ENTREES	ENTREES	ENTREES	ENTREES	ENTREES
Oeuf dur mayonnaise	Betteraves BIO en salade PRODUIT DE SAISON	Carottes râpées PRODUIT DE SAISON	Salade de chou colorée Chou blanc râpé, brunoise de légumes, pomme cub sacré citron PRODUIT DE SAISON	*Pâté de campagne*
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Emincé de volaille Crème champignon	Boules de soja sauce tomate Pommes noisette	*Roti de porc* Riz	*Jambon blanc* (A servir froid) Coquillettes BIO	Calamars romaine
LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES
Carottes BIO PRODUIT DE SAISON	Camembert à couper PRODUIT DE SAISON	Petit moulu PRODUIT DE SAISON	Coquillettes BIO PRODUIT DE SAISON	Chou fleur BIO pommes de terre PRODUIT DE SAISON
DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS
Mousse Chocolat	Gâteau maison	Fruit	Fruit	Gâteau maison

Menu Végétarien

07/04

ENTREES

Salade de riz **BIO**



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Steak végétal

Petits pois

LAITAGES



DESSERTS

Fruit



MARDI

08/04

ENTREES



Rosette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poulet rôti

Farandole de légumes

LAITAGES

Gouda **BIO**



DESSERTS

MERCREDI

09/04

ENTREES

Salade verte et croutons

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Haché de poulet en sauce

Blé **BIO** au beurre

LAITAGES



DESSERTS

Flan nappé caramel



JEUDI

10/04

ENTREES

Potage



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Fish and chips

Frites au four

LAITAGES

DESSERTS

Compote **BIO** Pomme Banane



11/04

ENTREES

Tarte aux légumes



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules d agneau en navarin

Boules d agneau, petits légumes printaniers

LAITAGES



DESSERTS

Chou au chocolat



LEGENDE



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