



LE MENU DE LA SEMAINE_



4 composants - 1 BIO -se 45/2025



03/11 **ENTREES**

Betteraves **BIO** vinaigrette





PLATS & **ACCOMPAGNEMENTS**

Chipolatas



Pommes noisette

LAITAGES

Chanteneige



DESSERTS

Menu Végétarien

04/11

Potage

PLATS & **ACCOMPAGNEMENTS**

Steak végétal Protéines de Pois et blé

Haricots verts **BIO** persillés



LAITAGES



DESSERTS

Fruit

MERCREDI

05/11

FNTRFFS

Macédoine mayonnaise



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Escalope viennoise

Purée

LAITAGES

Gouda BIO





DESSERTS

JEUDI

06/11

ENTREES

Duo de crudités BIO



PRODUIT DE SAISON

PLATS &

ACCOMPAGNEMENTS

Pates carbonara

LAITAGES

DESSERTS

Muffin pépites de chocolat

VENDREDI

ENTREES

Pâté de campagne



PêĆhe

PLATS &

ACCOMPAGNEMENTS

Poisson pané

Brocolis béchamel



LAITAGES

PRODUIT DE SAISON

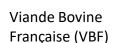
Yaourt sucré BIO



DESSERTS

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. * : plat avec viande porcine

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





Pêche responsable



Porc français



Certification environnementale niveau 2



Origine France



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



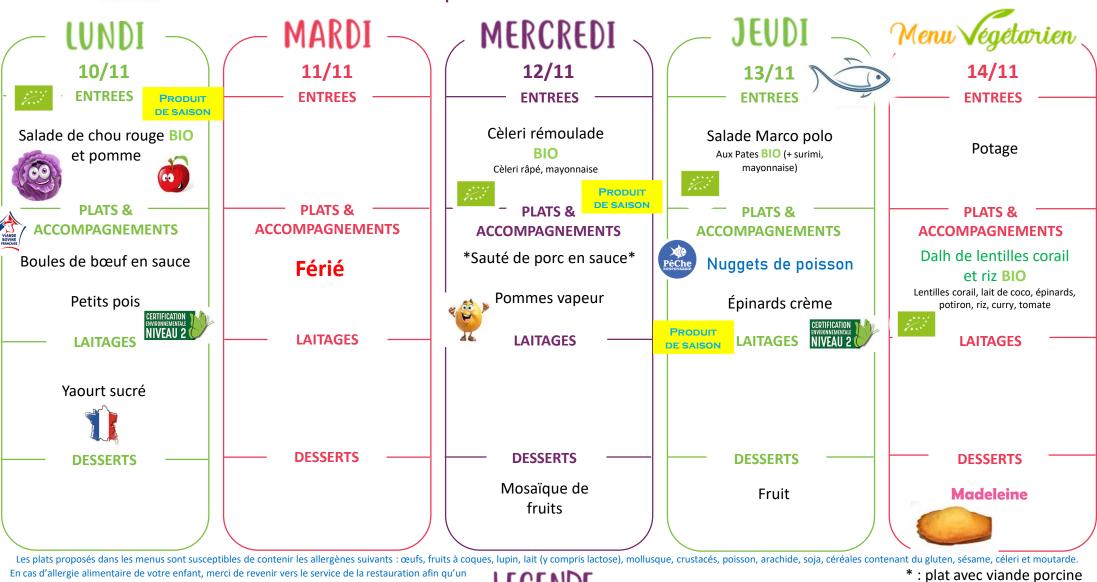
Nos pousses fraiches sont très bonnes en salade.



LE MENU DE LA SEMAINE



4 composants - 1 BIO -se 46/2025



accueil sécurisé formalisé dans un « Proiet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.



Viande Bovine Française (VBF)



Pêche responsable



Porc français





Origine France





17/11

ENTREES

Cèleri rémoulade

BIO

cèleri râpé, mayonnaise

PLATS &

ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet en sauce

Lentilles maison

LAITAGES

Carré de l'est à Tailler

DESSERTS

PRODUIT

DE SAISON

LE MENU DE LA SEMAINE_

4 composants - 1 BIO -se 47/2025

MERCREDI

19/11

ENTREES

Salade de surimi

mayonnaise

PLATS &

ACCOMPAGNEMENTS

Émincé de volaille

Haricots beurre

LAITAGES

Yaourt BIO nature sucré

DESSERTS

LA CULINAIRE DES PAYS DE L'ADOUR

VENDREDI

21/11

Carottes râpées BIO



PRODUIT DE SAISON

PLATS & **ACCOMPAGNEMENTS**

Façon chili sin carne

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

LAITAGES

DESSERTS



Brownie à découper

JEUDI

20/11

Roti de dinde

LAITAGES

vaches



ENTREES

Potage

ACCOMPAGNEMENTS

Yaourt BIO les deux



DESSERTS

PLATS &

Ratatouille



Fruit

DESSERTS

MARDI

ENTREES

Tarte de saison butternut

et comté

PLATS &

ACCOMPAGNEMENTS

Calamars romaine

Chou fleur BIO

LAITAGES

PRODUIT

DE SAISON

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

*: plat avec viande porcine

Viande Bovine Française (VBF)

accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.



Pêche responsable



Porc français

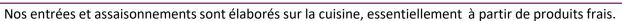


Certification environnementale niveau 2



Origine France







LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - 1 BIO - se 48/2025



DES PAYS DE L'ADOUR

PLATS & **ACCOMPAGNEMENTS**

Emincé de volaille Crème champignons

Carottes **BIO** persillées



LAITAGES

DE SAISON

accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

DESSERTS

Fruit

Menu Végétarien

25/11

Salade de riz BIO



PLATS & **ACCOMPAGNEMENTS**

Croque tout fromage

+ salade

LAITAGES

Camembert à couper





DESSERTS

MERCREDI

26/11

ENTREES

Radis beurre



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc en sauce





LAITAGES

Petits suisses aux fruits



DESSERTS

27/11

ENTREES

Salade verte aux croutons

PLATS &

ACCOMPAGNEMENTS Knackis alsacien De volaille

Gnocchis BIO crème



LAITAGES



VENDRED

FNTRFFS

Mascarade de crudités BIO



DE SAISON **PLATS &**

PRODUIT

ACCOMPAGNEMENTS

Blanquette de poisson

Purée

LAITAGES

DESSERTS

Gaufre liégeoise

DESSERTS

Crème caramel



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. *: plat avec viande porcine En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un



Viande Bovine Française (VBF)



Pêche responsable



Porc français

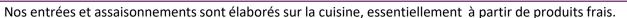


Certification environnementale niveau



Origine France









LE MENU DE LA SEMAINE _

DES PAYS DE L'ADOUR

VENDREDI

05/12

4 composants - 1 BIO - se 49/2025



01/12 **ENTREES**

Potage

PLATS & **ACCOMPAGNEMENTS**

Palet végétarien

Haricots verts BIO



AITAGES



accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

DESSERTS

Fruit

MARDI

02/12

ENTREES



Rosette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poulet rôti

Poêlée de légumes

LAITAGES

Gouda BIO





DESSERTS

MERCREDI

03/12

FNTRFFS

Macédoine mayonnaise



PLATS &

ACCOMPAGNEMENTS

Haché de poulet en sauce

Blé BIO au beurre



LAITAGES

DESSERTS

Flan nappé caramel

JEUDI

04/12

ENTREES

Carottes râpées

PRODUIT DE SAISO DE SAISON



Betteraves BIO en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Fish and chips

PêChe

Frites au four

LAITAGES

ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc

Purée de légumes

LAITAGES

DESSERTS DESSERTS

Compote Pomme Banane BIO

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

*: plat avec viande porcine



Viande Bovine Française (VBF)



Pêche responsable



Porc français

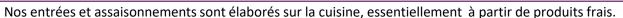


Certification environnementale niveau



Origine France



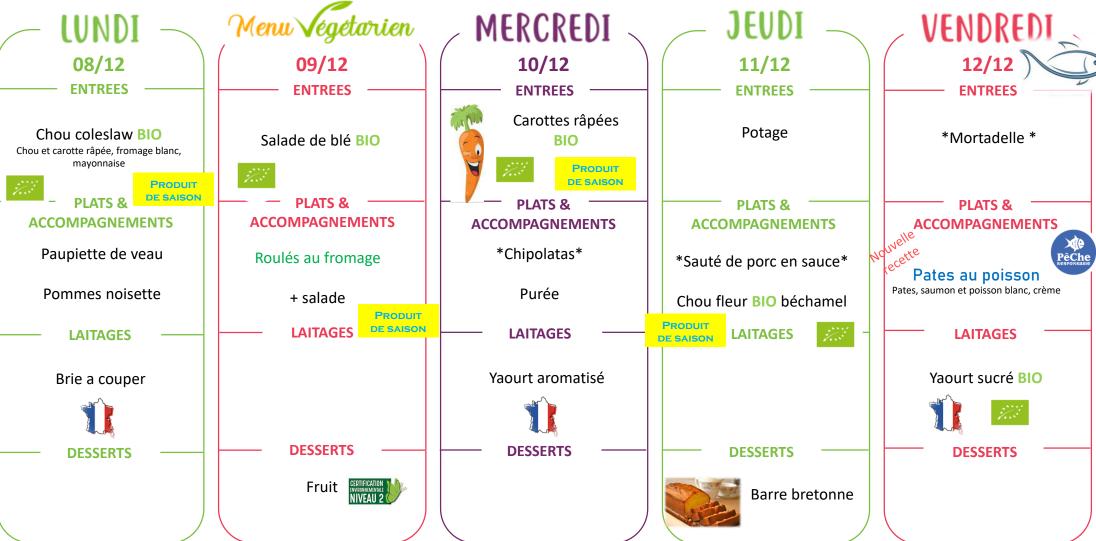




LE MENU DE LA SEMAINE



4 composants -1 BIO - se 50/2025



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

* : plat avec viande porcine

accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.



Viande Bovine Française (VBF)



Pêche responsable



Porc français





Origine France









4 composants - 1 BIO -se 51/2025







15/12 **ENTREES**

Salade triolo BIO

Chou blanc, chou rouge, cèleri râpé, vinaigrette

PRODUIT DE SAISON

PLATS & **ACCOMPAGNEMENTS**

*Chipolatas *

Lentilles maison

LAITAGES

Camembert à couper

DESSERTS

Menu Végétarien 🗸

16/12

ENTREES

Potage

PLATS & **ACCOMPAGNEMENTS**

Raviolis **BIO** aux légumes



LAITAGES

DESSERTS

Fruit

MERCREDI

17/12

ENTREES

Macédoine vinaigrette



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de bœuf en sauce



Semoule **BIO**

LAITAGES

Yaourt sucré



DESSERTS

JEUDI

18/12

ENTREES

Salade de pates BIO



PLATS & **ACCOMPAGNEMENTS**



Brocolis crème

PRODUIT DE SAISON

LAITAGES

Petits suisses aux fruits



DESSERTS



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. : plat avec viande porcine 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.



Viande Bovine Française (VBF)



Pêche responsable



Porc français



Certification environnementale niveau 2



Origine France







Joyeuses Fêtes





4 composants - 1 BIO - se 52/2025



22/12 **ENTREES**

Potage

PLATS & **ACCOMPAGNEMENTS**

Roti de dinde au jus

Carottes **BIO**

PRODUIT DE SAISON

LAITAGES

Edam

DESSERTS

Menu Végétarien

23/12

Duo de crudités BIO

Carottes et cèleri râpé, mayonnaise, curcuma

PRODUIT DE SAISON

PLATS & **ACCOMPAGNEMENTS**

Lasagnes épinards chèvre

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

MERCREDI

24/12

ENTREES

Saucisson à l'ail



PLATS &

ACCOMPAGNEMENTS Fricassée de volaille en sauce



Riz BIO

LAITAGES

Fromage blanc sucré



DESSERTS

NOËL

25/12



VENDREDI

Salade de riz BIO



PLATS & **ACCOMPAGNEMENTS**



Poisson meunière

Épinards crème



LAITAGES NIVEAU 2



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. * : plat avec viande porcine En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un



Viande Bovine Française (VBF)

accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.



Pêche responsable



Porc français

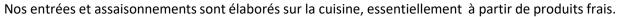


Certification environnementale niveau 2



Origine France







BONNE ANNÉE 2026



4 composants - 1 BIO -se 01/2026

29/12 **ENTREES**

Potage

PLATS & **ACCOMPAGNEMENTS**

Sauté de poulet aux champignons

Pommes noisette

LAITAGES

Yaourt nature sucré BIO





DESSERTS

Menu Vegetarien

30/12

Pâtisserie salée (ss viande)

PLATS & **ACCOMPAGNEMENTS**

> Steak végétal Au pois et blé

Chou fleur BIO

PRODUIT

DE SAISON LAITAGES



DESSERTS

Moelleux citron

MERCREDI

31/12

ENTREES

Carottes râpées BIO



PLATS & **ACCOMPAGNEMENTS**

Roti de porc

Pommes vapeur

LAITAGES

DESSERTS

Mousse chocolat



DE L AN



VENDREDI

02/12

Macédoine mayonnaise

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

> *Jambon blanc* À servir froid

Coquillettes **BIO**



LAITAGES

Brie a couper



DESSERTS

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. * : plat avec viande porcine 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.



Viande Bovine Française (VBF)



Pêche responsable



Porc français





Origine France



Agriculture Biologique Europe

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 Protégé (IGP)



Bleu Blanc Cœur



Région Ultrapériphérique (RUP)



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Label Rouge



Le Porc Français



Viande Bovine Française (VBF)



Volaille Française