



# LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 11/2025

**LA CULINAIRE**  
DES PAYS DE L'ADOUR  
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ



## LUNDI

10/03

### ENTREES

Surimi mayonnaise

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

\*Roti de porc au jus\*

Carottes

### LAITAGES

Brie à Tailler

### DESSERTS

Kiwi Label Rouge

## Menu Végétarien

11/03

### ENTREES

Salade de pâtes

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Croque « tout » fromage

Salade verte

### LAITAGES

Brie à Tailler

### DESSERTS

## Salade Avocado

Avocat, concombre, maïs, poivron

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

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

Pommes de terre aux herbes

### LAITAGES

### DESSERTS

Donut chocolat

## VENDREDI

14/03

### ENTREES

Potage

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Blanquette de poisson

Brocolis béchamel

### LAITAGES

### DESSERTS

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

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

# LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 12/2025

## LUNDI

17/03  
ENTREES

Salade du nord  
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

CERTIFICATION  
ENVIRONNEMENTALE  
NIVEAU 2

### DESSERTS

Fruit de saison (CE2)

CERTIFICATION  
ENVIRONNEMENTALE  
NIVEAU 2

## MARDI

18/03  
ENTREES

\*Rosette\*



### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poulet rôti

Haricots beurre a la  
tomate  
LAITAGES

CERTIFICATION  
ENVIRONNEMENTALE  
NIVEAU 2

### DESSERTS

Madeleine

## MERCREDI

19/03  
ENTREES



Salade fantaisie  
Carottes, pomme, raisins  
secs, vinaigrette

PRODUIT  
DE SAISON

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Émincé de volaille en  
sauce

Semoule  
LAITAGES

Camembert à portionner



### DESSERTS

## JEUDI

20/03  
ENTREES



Salade de blé

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de poisson

Purée de légumes

LAITAGES

Yaourt Aromatisé



### DESSERTS

## Menu Végétarien

21/03  
ENTREES

Cèleri rémoulade

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Dalh de lentilles corail et riz  
Lentilles corail, lait de coco, épinards,  
potiron, riz, curry, tomate

LAITAGES

Tartare



### DESSERTS



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

## Menu Végétarien

### LE VENDREDI

### LUNDI

24/03

**ENTREES**

 Chou coleslaw  
Carotte et chou râpé, mayonnaise

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Filet de poulet en sauce

Lentilles

**LAITAGES**

Carré de l'est à Tailler

**DESSERTS**



**PRODUIT DE SAISON**

### MARDI

25/03

**ENTREES**

Pizza fromage

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

\*Sauté de porc en sauce\*

Haricots verts pommes de terre

**LAITAGES**



**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



### JEUDI

27/03

**ENTREES**

Taboulé

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Poisson pané



Ratatouille

**LAITAGES**

**DESSERTS**

Fruit

28/03

**ENTREES**

Potage

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Hachis parmentier végétarien

Purée, émincé végétal, épices

**LAITAGES**

Yaourt les deux vaches

**DESSERTS**

 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

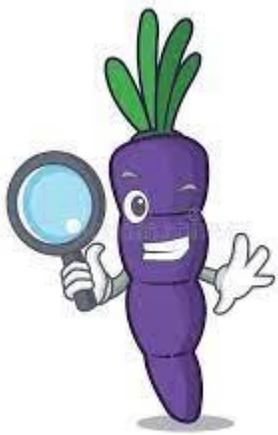
Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.



# 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

31/03

ENTREES

Œuf dur mayonnaise

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Emincé de volaille  
Crème champignons

Carottes persillées

**LAITAGES** **PRODUIT DE SAISON**

DESSERTS

Mousse Chocolat

## Menu Végétarien

01/04

ENTREES

Betteraves en salade

**PRODUIT DE SAISON**

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Boules de soja sauce tomate

Pommes noisette

**LAITAGES**

Camembert à couper

**DESSERTS**

## MERCREDI

02/04

ENTREES

Carottes râpées

**PRODUIT DE SAISON**

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

\*Roti de porc\*

Riz

**LAITAGES**

Petit moulé

**DESSERTS**

## JEUDI

03/04

ENTREES

Salade de chou colorée  
Chou blanc râpé, brunoise de légumes, pomme cube, vinaigrette sucre citron

**PRODUIT DE SAISON**

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

\*Jambon blanc\*  
(A servir froid)

Coquillettes

**LAITAGES**

**DESSERTS**

Fruit

## VENDREDI

04/04

ENTREES

\*Pâté de campagne\*

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Calamars romaine

Chou fleur pommes de terre

**LAITAGES**

**DESSERTS**

Gâteau maison

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.



# LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 15/2025



## Menu Végétarien

<b>07/04</b> ENTREES	Salade de riz
<b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b>	Steak végétal
	Petits pois
<b>LAITAGES</b>	
<b>DESSERTS</b>	Fruit

### MARDI

<b>08/04</b> ENTREES	*Rosette*
<b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b>	Poulet rôti
	Farandole de légumes
<b>LAITAGES</b>	Gouda
<b>DESSERTS</b>	

### MERCREDI

<b>09/04</b> ENTREES	Salade verte et croutons
<b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b>	Haché de poulet en sauce
	Blé au beurre
<b>LAITAGES</b>	
<b>DESSERTS</b>	Flan nappé caramel

### JEUDI

<b>10/04</b> ENTREES	Potage
<b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b>	Fish and chips
	Frites au four
<b>LAITAGES</b>	
<b>DESSERTS</b>	Compote Pomme Banane

### 11/04

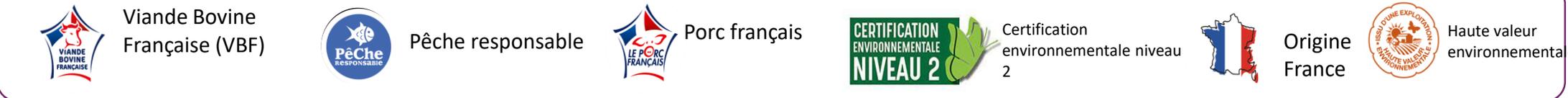
<b>ENTREES</b>	Tarte aux légumes
<b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b>	Boules d agneau en navarin
	Boules d agneau, petits légumes printaniers
<b>LAITAGES</b>	Flageolets
<b>DESSERTS</b>	Chou au chocolat

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.

## LUNDI

14/04

**ENTREES**

Trio croquant a la feta  
 Concombre, tomate, maïs, feta, ciboulette  
  
 Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Roti de dinde au jus

Pommes noisette

**LAITAGES**

Emmental  


**DESSERTS**

## Menu Végétarien

15/04

**ENTREES**

Taboulé

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Roulés au fromage

Salade verte

**LAITAGES** 

**DESSERTS**

Fruit 

## MERCREDI

16/04

**ENTREES**

 Carottes râpées  


**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Paupiette de veau

Riz

**LAITAGES**

Yaourt aromatisé  


**DESSERTS**

## JEUDI

17/04

 **ENTREES**

Salade de pommes de terre  


**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Accras de morue

Curry de chou fleur

**LAITAGES** 

Yaourt nature sucré  


**DESSERTS**

## VENDREDI

18/04

**ENTREES**

 Betteraves en salade  


**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS** 

Blanquette de veau

Pates

**LAITAGES**

**DESSERTS**

 **Gâteau basque**

 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.

# LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 17/2025

## LUNDI

21/04  
ENTREES

PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Férié

LAITAGES

DESSERTS

## Menu Végétarien

22/04  
ENTREES

Pâtisserie salée  
(ss viande)

PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Escalope panée VG

Haricots beurre

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

## MERCREDI

23/04  
ENTREES

Macédoine vinaigrette

PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Boules de bœuf en sauce

Semoule

LAITAGES

Emmental

DESSERTS

## JEUDI

24/04  
ENTREES

Potage

PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

\*Roti de porc\*

Brocolis à la béchamel

LAITAGES

DESSERTS

Muffin pépites de  
chocolat

## VENDREDI

25/04  
ENTREES

Roulade  
dinde

PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Brandade parmentière

LAITAGES

Yaourt nature  
sucré

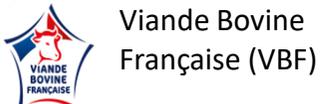
DESSERTS

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



# LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 18/2025



## LUNDI

28/04

**ENTREES**

Salade Triolo  
chou rouge, chou blanc, céleri, vinaigrette

**PRODUIT DE SAISON**

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Sauté de boeuf Marengo

Petits pois

**LAITAGES**

Edam

**DESSERTS**

## MARDI

29/04

**ENTREES**

Salade de pates

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Paupiette de veau en sauce

Carottes persillées

**PRODUIT DE SAISON LAITAGES**

**DESSERTS**

Yaourt nature sucré

## MERCREDI

30/04

**ENTREES**

\*Saucisson à l'ail\*

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Fricassée de volaille en sauce

Riz

**LAITAGES**

**DESSERTS**

Fruit

## JEUDI

01/05

**ENTREES**

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Férialé

**LAITAGES**

**DESSERTS**

## Menu Végétarien

02/05

**ENTREES**

Concombres en salade

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Lasagnes épinards chèvre

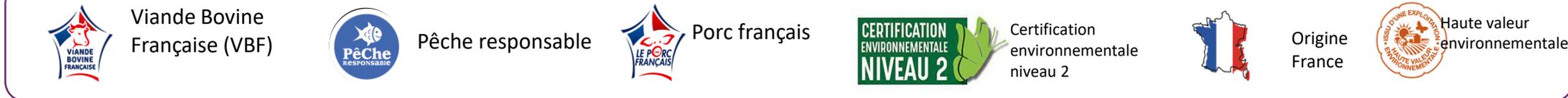
**LAITAGES**

**DESSERTS**

Tarte aux pommes

Les pommes viennent du Sud Ouest Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

### LEGENDE



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



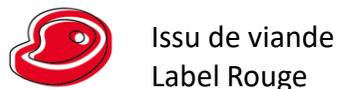
## LEGENDE – Encadré violet en bas de la trame menu

*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