

LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - Menu Egalim - se 10/2024

LUNDI

04/03

ENTREES

H1

Chou coleslaw
Carottes et chou râpé,
mayonnaise



**PRODUIT
DE SAISON**

**PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS**

Veau marengo
Sauté de veau, carottes, oignons,
champignons, sauce tomate

L1



Flageolets
LAITAGES

Chanteneige BIO



DESSERTS

D1

Menu Végétarien

05/03

ENTREES

H3

Potage

V3

**PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS**

Pizza au fromage

+ salade

L3

LAITAGES

D1

DESSERTS

Compote BIO



MERCREDI

06/03

ENTREES

H1

Macédoine mayonnaise



V1

**PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS**

Sauté de porc en sauce

Semoule BIO

L1

LAITAGES



Gouda BIO



D2

DESSERTS

JEUDI

07/03

ENTREES

H1

Betteraves BIO en salade



V3

**PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS**

Poisson pané



Purée

L1

LAITAGES

D1

DESSERTS

Fruit



VENDREDI

08/03

ENTREES

H2

Pâté de campagne



V1

**PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS**

Haché de volaille

Carottes BIO persillées

L1

**PRODUIT
DE SAISON**

LAITAGES



D1

DESSERTS



Gaufre



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



Agriculture
biologique
europe

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.

* : plat avec viande porcine

LES LÉGUMES SECS

Dans la famille des légumes,
il y a: les lentilles (vertes, blondes, corail, ...)
mais aussi les haricots en grain
comme les haricots blancs, rouge,
ou flageolets
ainsi que d'autres comme les pois
chiche, pois cassés, etc....



Tous ces légumes secs sont très
bons pour la santé car ils sont
riches en glucides complexes
qui apportent de l'énergie tout
au long de la journée.

Ils contiennent aussi des fibres bonnes pour la digestion
ainsi que des minéraux comme le calcium et le magnésium.

Exemple de recettes: houmous de pois chiche



Dahl de lentilles corail



LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - Menu Egalim - se 11/2024

LUNDI

11/03

ENTREES

H2

Salade de blé **BIO**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Poulet rôti

Haricots beurre persillés

LAITAGES

L3

Yaourt aromatisé **BIO**

DESSERTS

D1

Menu Végétarien

12/03

ENTREES

H2

Pâtisserie salée
(sans viande)

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3

Steak de soja

Petits pois

LAITAGES

L1

Chanteneige **BIO**

DESSERTS

D1

MERCREDI

13/03

ENTREES

H2

Taboulé **BIO**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Paupiette de veau

Garniture catalane
Pdt, poivrons, courgettes, oignon, tomate

LAITAGES

L2

DESSERTS

D1

Maestro chocolat

JEUDI

14/03

ENTREES

H2

Surimi mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Boules de bœuf en sauce

Semoule **BIO**

LAITAGES

L1

Gouda **BIO**

DESSERTS

D1

VENDREDI

15/03

ENTREES

H1

Duo de crudités **BIO**
Carottes et céleri râpés, mayonnaise, curcuma

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Coquillettes au saumon
Coquillettes, saumon et saumon fumé, crème, oignon, herbes

LAITAGES

L2

Yaourt nature sucré **BIO**

DESSERTS

D1



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



Agriculture
biologique
europe

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.

* : plat avec viande porcine

LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - Menu Egalim -
se 12/2024



Menu Végétarien

VENDREDI

22/03

ENTREES

H2

Salade de pâtes **BIO**



V1

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS
Calamars à la romaine



Purée de légume

L2

LAITAGES

D2

DESSERTS

Fruit

MERCREDI

20/03

ENTREES

H1

Salade de maïs



V1

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Raviolis au bœuf

L1

LAITAGES

Yaourt nature sucré **BIO**



D1

DESSERTS

MARDI

19/03

ENTREES

H3

Potage



V2

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Roti de dinde

Haricots plats provençale

L3

LAITAGES

D1

DESSERTS

Compote **BIO**



LUNDI

18/03

ENTREES

H1

Chou rouge sucré salé
Chou rouge, miel, huile, vinaigre



PRODUIT
DE SAISON

V3

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Chipolatas

Lentilles

L1

LAITAGES

Gouda **BIO**



D1

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



Agriculture
biologique
europe

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

25/03

ENTREES

H1

Macédoine mayonnaise



V2

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette en sauce

Pommes noisette

L1

LAITAGES

D1

DESSERTS

Yaourt aromatisé BIO

MARDI

26/03

ENTREES

H2

Salade de riz BIO



V3

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de poulet en sauce

Ratatouille



L3

LAITAGES

Vache qui rit BIO



D1

DESSERTS

MERCREDI

27/03

ENTREES

H1



Carottes râpées BIO



PRODUIT
DE SAISON

V1

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc

Pommes vapeur

L1

LAITAGES

D2

DESSERTS

Fruit

Menu Végétarien

28/03

ENTREES

H1

Mascarade de crudités
Chou rouge, carotte, chou blanc râpés,
vinaigrette

PRODUIT
DE SAISON

V2

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Riz cantonnais
végétarien

Riz, œuf, oignon, petits pois,
carottes, sauce soja

L2

LAITAGES

D1

DESSERTS

Fruit BIO



VENDREDI

28/03

ENTREES

H2

Roulade
De dinde

V1

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Acras de morue



Curry chou fleur BIO
pommes de terre



L2

LAITAGES

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



Agriculture
biologique
europe

LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - Menu Egalim - se 14/2024



LUNDI	
01/04	ENTREES
H1	
V3	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
	FÉRIÉ
L3	LAITAGES
D1	DESSERTS

Menu Végétarien	
02/04	ENTREES
H1	Salade de maïs 
V1	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Rigolos au fromage + salade verte 
L2	LAITAGES
D1	DESSERTS Compote pomme banane BIO 

MERCREDI	
03/04	ENTREES
H1	Betteraves BIO en salade 
V2	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Boules de bœuf en sauce
L1	LAITAGES
D1	DESSERTS Flan nappé caramel

JEUDI	
04/04	ENTREES 
H1	Potage
V2	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Poisson meunière 
	Carottes BIO persillées
	LAITAGES  
	Velouté aux fruits 
D1	DESSERTS

H2	ENTREES Œuf dur sauce cocktail  
V1	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Filet de poulet en sauce
L1	LAITAGES Flageolets 
D1	DESSERTS Dessert de Pâques 



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



Agriculture biologique Europe

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

4 composants - Menu Egalim - se 15/2024

LUNDI

08/04

ENTREES

H3

Potage

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Cordon bleu

Printanière de légumes

L2



LAITAGES



Emmental BIO



DESSERTS

D1

MARDI

09/04

ENTREES

H1

Salade de betteraves BIO



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de poulet en sauce

Petits pois

L1

LAITAGES

DESSERTS

D1

Fruit



MERCREDI

10/04

ENTREES

H2

Salade de pâtes BIO



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc

Chou fleur

L1

LAITAGES

Edam BIO



DESSERTS

D2

JEUDI

11/04

ENTREES

H2

Salade de riz



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Poisson pané



Haricots verts

L2



LAITAGES



Yaourt BIO nature sucré



DESSERTS

D2

Menu Végétarien

12/04

ENTREES

H1

Macédoine vinaigrette



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Hachis parmentier végétarien

Purée, protéines végétales, sauce tomate, oignon, lait, fromage

L3

LAITAGES

DESSERTS

D2

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



Agriculture biologique europe

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 AFRICAIN

LUNDI

15/04

ENTREES

H1

Haricots en salade

V2

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de dinde

Lentilles

L1

LAITAGES

D1

DESSERTS

Yaourt aromatisé **BIO**

MARDI

16/04

ENTREES

H2

Salade de pommes de terre



V3

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Nuggets de poisson

Chou fleur **BIO**
persillé



LAITAGES

D1

DESSERTS

Maestro chocolat



MERCREDI

17/04

ENTREES

H2

Roulade
De dinde

V2

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Escalope viennoise

Pommes de terre haricots
verts



L1

LAITAGES

Emmental **BIO**



D1

DESSERTS



DESSERTS

Cake banane
chocolat maison

18/04

ENTREES

H1

Salade de cœurs de
palmier

V2

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poulet yassa

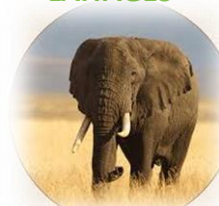
Sauté de poulet, jus de citron, olive verte,
oignon, curry

Riz **BIO**



L1

LAITAGES



D1

DESSERTS

Menu Végétarien

19/04

ENTREES

Duo de crudités râpées **BIO**

PRODUIT
DE SAISON



V1

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Lasagnes ricotta épinards
chèvre



L1

LAITAGES

Yaourt nature sucré **BIO**



D1

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



Agriculture
biologique
europe

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

4 composants - Menu Egalim - se 17/2024

LUNDI

22/04

ENTREES

H1

Salade triolo

Chou rouge et blanc râpé, cèleri, vinaigrette

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Filet de poulet en sauce

Garniture bretonne

L2

LAITAGES

DESSERTS

D1

Compote BIO

Menu Végétarien

23/04

ENTREES

H1

Salade de maïs



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3

Tortellonis BIO épinards
Ricotta sauce tomate

L3

LAITAGES

DESSERTS

D1

Yaourt nature sucré BIO

MERCREDI

24/04

ENTREES

H1

Cèleri rémoulade BIO



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Fricassée de volaille en sauce

Poêlée de légumes

L3

LAITAGES

DESSERTS

D2

Fromage blanc sucré

JEUDI

25/04

ENTREES

H2

Salade de riz

V1

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Carottes

L2

LAITAGES

Gouda BIO

D1

DESSERTS

VENDREDI

26/04

ENTREES

H1

Macédoine mayonnaise



V2

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Blanquette de poisson
(filet de poisson, crème, champignons)

Blé BIO

L1

LAITAGES

DESSERTS

D2

Brownie



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



Agriculture biologique europe

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