

LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - Menu Egalim - se 18/2024

LUNDI

29/04

ENTREES

Chou coleslaw
Carottes et chou râpé, mayonnaise



PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Cordon Bleu

Petit Pois

LAITAGES

Chanteneige **BIO**



DESSERTS

MARDI

30/04

ENTREES

Salade de pates

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Veau aux olives
Sauté de veau, olives, oignons

Carottes **BIO**



LAITAGES

DESSERTS

Maestro chocolat

MERCREDI

01/05

ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

FÉRIÉ

LAITAGES

DESSERTS

Menu Végétarien

02/05

ENTREES

Betteraves **BIO** en salade




PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Croque «tout» fromage
Pain de mie, béchamel au fromage
+ **salade**



LAITAGES

DESSERTS

Fruit



VENDREDI

03/05

ENTREES

Pâté de campagne




PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson pané

Riz **BIO**




LAITAGES

DESSERTS

Gaufre

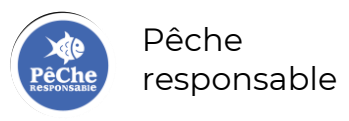


 Les pommes viennent du Sud Ouest

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

LEGENDE

* : plat avec viande porcine



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 19/2024

Menu Végétarien

06/05
ENTREES

Macédoine mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pizza au fromage + salade

LAITAGES

DESSERTS

Compote BIO pomme abricot.

MARDI
07/05
ENTREES

Taboulé **BIO**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poulet rôti

Haricots beurre

LAITAGES

Yaourt **BIO** nature sucré

DESSERTS

MERCREDI
08/05
ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

FÉRIÉ

LAITAGES

DESSERTS

JEUDI
09/05
ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

FÉRIÉ

LAITAGES

DESSERTS

VENDREDI
10/05
ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

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. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

IF MENU DE LA SEMAINE

Menu Végétarien 4 composants - Menu Egalim - se 20/2024



LUNDI 13/05

ENTREES

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



PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Emincé de dinde

Lentilles

LAITAGES

Gouda **BIO**



DESSERTS



Les pommes viennent du Sud Ouest

MARDI 14/05

ENTREES

Œuf dur cocktail
 Œufs de poules élevées en plein air



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de blé

Haricots verts **BIO**
 pommes de terre

LAITAGES



DESSERTS

Brownie à découper



MERCREDI 15/05

ENTREES

Salade de ma



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

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

LAITAGES

DESSERTS

Yaourt **BIO**
 nature sucré



JEUDI 16/05

ENTREES

Carottes râpées **BIO**



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pates carbonara
 Pates, lardons, crème

LAITAGES

DESSERTS

Compote **BIO**



VENDREDI 17/05

ENTREES

Salade de riz **BIO**



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Calamars a la romaine

Garniture catalane
 Pdt, oignon, poivron, tomate, courgettes

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

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 - Menu Egalim - se 21/2024

LUNDI 20/05 ENTREES
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS FÉRIÉ
LAITAGES
DESSERTS

Menu Végétarien

21/05 ENTREES
Salade de pates BIO
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Rigolo au fromage + salade
LAITAGES Camembert à couper
DESSERTS

MERCREDI 22/05 ENTREES
Salade de Surimi
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Haché de Bœuf Brocolis BIO
LAITAGES
DESSERTS Fruit

JEUDI 23/05
Mortadelle
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Acras de morue Curry chou BIO fleur pommes de terre
LAITAGES
Yaourt BIO nature sucré
DESSERTS

 VENDREDI 24/05 ENTREES
Nem de poulet
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS *Riz cantonnais* Riz, œuf, jambon blanc, petits pois, carottes, oignon, sauce soja
LAITAGES
DESSERTS Fruit 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	Haute valeur environnementale
-------------------------------	-------------------	---------------	-----------------------------------------	----------------	-------------------------------

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

27/05

ENTREES

Salade de pommes de terre

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Haricots beurre

LAITAGES

Edam BIO

DESSERTS

MARDI

28/05

ENTREES

Mascarade de crudités **BIO**

Chou, rouge, chou blanc, carottes, vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet en sauce

Pommes noisette

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

MERCREDI

29/05

ENTREES

Betteraves **BIO** en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de bœuf en sauce

Blé

LAITAGES

DESSERTS

Flan nappé caramel

JEUDI

30/05

ENTREES

Taboulé **BIO**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pêche RESPONSABLE Poisson meunière

Purée de légumes

LAITAGES

Buche de chèvre à couper

DESSERTS

Menu Végétarien

31/05

ENTREES

Tomates en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pates Teddy cheese **BIO**
(ricotta-mozza)

Sauce tomat

LAITAGES

DESSERTS

Moelleux chocolat

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. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

LUNDI

03/06

ENTREES

Pâtisserie salée (ss viande)

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Chipolatas

Carottes persillées

LAITAGES

Emmental **BIO**

DESSERTS

MARDI

04/06

ENTREES

Chou coleslaw **BIO**
Chou blanc, carottes, mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de poulet en sauce

Petits pois

LAITAGES

DESSERTS

Fruit **CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2**

MERCREDI

05/06

ENTREES

Salade de Pates **BIO**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Escalope viennoise

Chou fleur

LAITAGES

DESSERTS

Yaourt aromatisé

JEUDI

07/06

ENTREES

Salade hawaïenne
Riz, maïs, tomate, ananas, dés de poulet, vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de poisson **Pêche RESPONSABLE**

Haricots verts **BIO**

LAITAGES

Yaourt fermier

DESSERTS

Menu Végétarien

08/06

ENTREES

Macédoine vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Hachis parmentier **VG**
Purée, égrené végétal, carottes, oignon, bouillon

LAITAGES

DESSERTS

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
 Haute valeur environnementale

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 24/2024



Menu Végétarien

10/06

ENTREES

Duo de crudités
Carottes et céleri râpés, mayonnaise, curcuma

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Tortellonnis BIO ricotta épinards sauce tomate

LAITAGES

DESSERTS

Mosaïque de fruits

MARDI

11/06

ENTREES

Betteraves **BIO** sauce coca
Betteraves cubes, vinaigrette miel, coca, huile, vinaigre

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson « Fish and chips »

Pommes noisette

DESSERTS

Muffin pépites de chocolat

MERCREDI

12/06

ENTREES

Salade de pommes de terre

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Nötkött en boulettes
Boulettes de bœuf, sauce crème, brunoise de légumes

Épinards crème

DESSERTS

Emmental **BIO**

JEUDI

13/06

ENTREES

Melon entier à vider et tailler

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

* Paëlla au poulet*
Riz, poulet, chorizo, moules, petits pois, oignon, curcuma

LAITAGES

Yaourt **BIO** nature sucré

DESSERTS

VENDREDI

14/06

ENTREES

Pâté de campagne

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

CURRY WÜRST de francfort
Saucisse de francfort, curry, gingembre, sauce tomate, oignon

Garniture GEMÜSE
Pdt, carottes, chou fleur, bouillon

LAITAGES

Vache qui rit **BIO**

DESSERTS

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. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

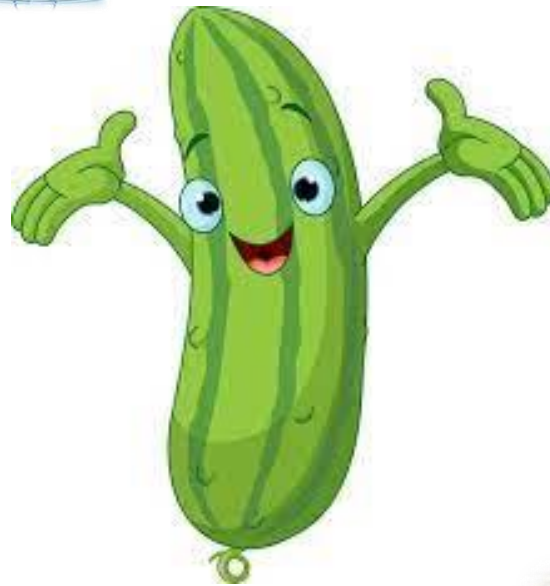
Le concombre



Les concombres contiennent beaucoup d'eau; 96%.



Ils contiennent aussi des vitamines C et K ainsi que du potassium et du manganèse qui contribuent au bon fonctionnement du corps.



concombre vert, blanc, lemon,...



salade de concombre à la crème



LUNDI 17/06

ENTREES

Salade triolo
 chou rouge, chou blanc, cèleri, vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Lentilles

LAITAGES

DESSERTS

Compote **BIO**

Menu Végétarien 18/06

ENTREES

Taboulé **BIO**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Escalope panée végétarienne

Haricots plats provençale

LAITAGES

DESSERTS

Yaourt **BIO** nature sucré

MERCREDI 19/06

ENTREES

Betteraves **BIO** en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Fricassée de volaille en sauce

Poêlée de légumes

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

JEUDI 20/06

ENTREES

Salade corail
 Pdt, surimi râpé, mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc

Carottes **BIO**

LAITAGES

DESSERTS

Tarte aux pommes

VENDREDI 21/06

ENTREES

Concombre **BIO** à la grecque
 Lamelle de concombre, fromage blanc, vinaigre, herbes fraîches

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Blanquette de poisson

Semoule

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

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 Haute valeur environnementale

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 26/2024

LUNDI

24/06

ENTREES

Salade de maïs 

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de dinde au jus

Petits pois

LAITAGES

Gouda **BIO** 

DESSERTS

Menu Végétarien

25/06

ENTREES

Salade de blé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de soja sauce tomate

Jardinière de légumes

LAITAGES

DESSERTS

Compote **BIO** 

MERCREDI

26/06

ENTREES

Concombre en salade

PRODUIT DE SAISON 

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc

Pommes vapeur

LAITAGES

DESSERTS

Yaourt **BIO** nature sucré 

JEUDI

27/06 

ENTREES

Tomate **BIO** en salade 

PRODUIT DE SAISON 

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pêche RESPONSABLE Aiguillettes de saumon meunière 

Riz

LAITAGES

DESSERTS

Mousse chocolat

VENDREDI

28/06

ENTREES

Mortadelle

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS


Nuggets de volaille

Haricots verts **BIO** 

LAITAGES

Petit suisse aux fruits 

DESSERTS

 Les pommes viennent du Sud Ouest

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

* : plat avec viande porcine

LEGENDE



Certification environnementale niveau 2



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 27/2024



LUNDI

01/07

ENTREES

Chou coleslaw
Chou et carottes rapées,
mayonnaise, crème

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poulet rôti

Poêlée de légumes

LAITAGES

Edam **BIO**



DESSERTS

MARDI

02/07

ENTREES

Salade de pommes
de terre



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de poisson

Courgettes

LAITAGES

DESSERTS

Yaourt **BIO**
nature
sucré

MERCREDI

03/07

ENTREES

Carottes **BIO** râpées



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Saucisse francfort de
volaille

Purée

LAITAGES

DESSERTS

Yaourt aromatisé



Menu Végétarien

04/07

ENTREES

Concombre **BIO** en
vinaigrette



PRODUIT
DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pates bolognaises
végétariennes

Coquillettes, égrené végétal, sauce
tomate, oignon

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

05/07

ENTREES

Tomate **BIO**
entière



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Jambon blanc

Chips

LAITAGES
Bonnes
Vacances
d'été



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



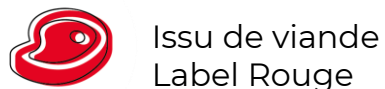
Haute valeur
environnementale



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