EGALIM

BONNE ANNEE 2024

LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - Menu Egalim -se 02/2024

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

LUNDI

08/01

ENTREES (H1)

Chou coleslaw
Carottes et chou râpé, mayonnaise

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS (V1)

Chipolatas

Flageolets

LAITAGES (L1)

Chanteneige BIO

DESSERTS (D1)

Menu Végétarien

09/01

ENTREES (H2)

Salade de pates

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS (V3)

Pizza au fromage

+ salade

LAITAGES (L3)

DESSERTS (D1)

Compote BIO

MERCREDI

10/01

ENTREES (H1)

Macédoine mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS (V1)

Sauté de porc en sauce

Semoule BIO

LAITAGES

Gouda BIO

DESSERTS (D2)

JEUDI

11/01

ENTREES (H1)

Betteraves BIO en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS (V1)

Poisson pané

Purée

LAITAGES (L1)

DESSERTS (D1)

Fruit

VENDREDI

12/01

ENTREES (H2)

Pâté de campagne

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS (V1)

Haché de volaille

Carottes BIO persillées

LAITAGES (L3)

DESSERTS (D2)

Galette des rois

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

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.

LA FAMILLE DES BETTERAVES

Les betteraves sont riches en antioxydants ce qui permet de protéger notre corps contre les maladies.

Ses vitamines qui lui donnent sa couleur sont très bonnes pour la santé de nos yeux.

Elle contient aussi beaucoup de minéraux qui protègent notre cœur et notre système cardiovasculaire.

LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - Menu Egalim-se 03/2024

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

LUNDI
15/01

ENTREES (H2)
Salade de blé BIO

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS (V1)
Poulet rôti

Haricots beurre persillés

LAITAGES (L3)

DESSERTS (D1)
Compote pomme abricot

Menu Végétarien
16/01

ENTREES (H2)
Crêpe fourrée

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS (V3)
Palet végétarien

Petits pois

LAITAGES (L1)
Chanteneige BIO

DESSERTS (D2)

MERCREDI
17/01

ENTREES (H1)
Betteraves BIO en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS (V1)
Paupiette de veau

Garniture catalane
Pdt, poivrons, courgettes, oignon, tomate

LAITAGES (L2)

DESSERTS (D1)
Maestro chocolat

JEUDI
18/01

ENTREES (H1)
Salade de maïs

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS (V1)
Boules de bœuf en sauce

Semoule BIO

LAITAGES (L1)

DESSERTS (D1)
Fruit

VENDREDI
19/01

ENTREES (H1)
Duo de crudités BIO
Carottes et céleri râpés, mayonnaise, curcuma

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS (V1)
Coquillettes au saumon
Coquillettes, saumon et saumon fumé, crème, oignon, herbes

LAITAGES (L2)
Yaourt BIO nature sucré

DESSERTS (D1)

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
- 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 - MenuEgalim- se 04/2024

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

Menu Végétarien

ENTREES — H1

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

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS — V3

Steak soja

Lentilles maison

LAITAGES — L1

Gouda BIO

DESSERTS — D1

MARDI 23/01

ENTREES — H2

Salade de pommes de terre

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS — V2

Roti de dinde

Haricots verts provençale

LAITAGES — L3

DESSERTS — D1

Compote BIO

MERCREDI 24/01

ENTREES — H1

Salade de maïs

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS — V1

Filet de poulet en sauce

Riz

LAITAGES — L1

Yaourt BIO

DESSERTS — D1

JEUDI 25/01

ENTREES — H1

Carottes râpées BIO

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS — V1

Pommes de terre montagnardes
Pdt, lardons fumés, oignon, muscade, fromage morceaux et râpé, bouillon de bœuf, crème

LAITAGES — L3

DESSERTS — D2

Moelleux chocolat

VENDREDI 26/01

ENTREES — H2

Salade de pâtes BIO

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS — V1

Calamars a la romaine

Purée de légume

LAITAGES — L2

DESSERTS — D2

Fruit

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 05/2024

LA CULINAIRE DES PAYS DE L'ADOUR
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI
29/01

ENTREES (H1)
Macédoine mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS (V2)
Paupiette en sauce

Pommes noisette

LAITAGES (L1)

DESSERTS (D1)
Compote BIO pomme fraise

MARDI
30/01

ENTREES (H2)
Salade de riz BIO

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS (V3)
Sauté de poulet en sauce

Ratatouille

LAITAGES (L3)
Vache qui rit BIO

DESSERTS (D1)

MERCREDI
31/01

ENTREES (H1)
Carottes râpées BIO

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS (V2)
Roti de porc

Pommes vapeur

LAITAGES (L1)

DESSERTS (D1)
Fruit

Menu Végétarien
01/02

ENTREES (H1)
Mascarade de crudités
Chou rouge, carotte, chou blanc râpés, vinaigrette

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS (V2)
Lasagnes ricotta épinards chèvre

LAITAGES (L2)

DESSERTS (D1)
Fruit BIO

VENDREDI
02/02

ENTREES (H2)
Roulade
De dinde

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS (V1)
Acras de morue

Curry chou fleur BIO
pommes de terre

LAITAGES (L2)

DESSERTS (D2)
Crêpe sucrée

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
- 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

LA CULINAIRE DES PAYS DE L'ADOUR
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

4 composants - Menu Egalim- se 06/2024 **NOUVEL AN CHINOIS**

Menu Végétarien

05/02

ENTREES

H1 Salade de maïs

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3 Rigolos au fromage

+ salade verte

LAITAGES

L3

DESSERTS

D1 Compote BIO pomme banane

MARDI

06/02

ENTREES

H2 Salade de pates BIO

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Filet de poulet en sauce

Poêlée de légumes

PRODUIT DE SAISON

LAITAGES

L2 YAOURT FERMIER

DESSERTS

D2

MERCREDI

07/02

ENTREES

H1 Betteraves BIO en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Raviolis au bœuf

LAITAGES

L1

DESSERTS

D1 Fruit

VENDREDI

09/02

ENTREES

H3 *Mortadelle*

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Poisson meunière

Brocolis béchamel

LAITAGES

L2 PRODUIT DE SAISON

Chanteneige BIO

DESSERTS

D2

ENTREES

H1 SALADE DE CHOU BLANC CHINOISE

Chou blanc et carottes râpés, ciboulette, jus d'orange, huile, vinaigre, sauce soja, miel

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 *PORC AU CARAMEL*

RIZ BIO

LAITAGES

L1

DESSERTS

D1 BEIGNET FOURRÉ POMME

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
- 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 07/2024

LA CULINAIRE DES PAYS DE L'ADOUR
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI
12/02

ENTREES (H2)
Crêpe fourrée

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS (V2)
Cordon bleu
Carottes persillées

LAITAGES (L2)
Emmental BIO

DESSERTS (D1)

Menu Végétarien
13/02

ENTREES (H1)
Salade de betteraves BIO

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS (V3)
Boules de soja sauce tomate
Flageolets

LAITAGES (L1)

DESSERTS (D2)
Fruit

MERCREDI
14/02

ENTREES (H1)
Chou coleslaw BIO
Chou et carotte râpés, mayonnaise

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS (V1)
Roti de porc
Blé

LAITAGES (L1)

DESSERTS (D2)
Yaourt aromatise

JEUDI
15/02

ENTREES (H2)
Salade de riz

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS (V2)
Sauté de poulet en sauce
Haricots verts BIO

LAITAGES (L2)
Yaourt nature sucré

DESSERTS (D2)

VENDREDI
16/02

ENTREES (H1)
Macédoine vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS (V3)
Brandade parmentière

LAITAGES (L3)

DESSERTS (D2)
Compote BIO

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
- 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 08/2024

LA CULINAIRE DES PAYS DE L'ADOUR
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI
19/02

ENTREES (H1)
Duo de crudités BIO
Carottes et cèleri râpés, mayonnaise

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS (V1)
Chipolatas
Lentilles maison

LAITAGES (L1)

DESSERTS (D1)
Compote BIO pomme banane

MARDI
20/02

ENTREES (H2)
Salade de pommes de terre

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS (V3)
Nuggets de poisson
Chou fleur BIO persillé

PRODUIT DE SAISON

LAITAGES (L1)

DESSERTS (D1)
Maestro chocolat

MERCREDI
21/02

ENTREES (H2)
Roulade
De dinde

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS (V2)
Escalope viennoise
Pommes de terre haricots verts

LAITAGES (L1)
Emmental BIO

DESSERTS (D1)

JEUDI
22/02

ENTREES (H3)
Pâté de campagne

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS (V2)
Roti de dinde
Blé BIO

LAITAGES (L1)

DESSERTS (D1)
Fruit

Menu Végétarien
23/02

ENTREES
Salade de pates BIO

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS (V1)
Œufs florentine
Œufs durs, épinards, crème, béchamel, fromage rapé

LAITAGES (L1)

DESSERTS

Moelleux fourré pomme

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
- 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 09/2024

LA CULINAIRE DES PAYS DE L'ADOUR — GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI — 26/02

ENTREES (H1)

Salade triolo
Chou rouge et blanc râpé, cèleri, vinaigrette

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS (V1)

Filet de poulet en sauce

Pommes noisette

LAITAGES (L1)

DESSERTS (D1)

Compote BIO

Menu Végétarien — 27/02

ENTREES (H2)

Taboulé BIO

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS (V3)

Escalope panée végétarienne

Haricots beurre

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

PRODUIT DE SAISON

LAITAGES (L2)

DESSERTS (D1)

Yaourt nature sucré

MERCREDI — 28/02

ENTREES (H1)

Betteraves BIO en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS (V1)

Fricassée de volaille en sauce

Poêlée de légumes

LAITAGES (L3)

DESSERTS (D1)

Fruit

JEUDI — 29/02

ENTREES (H2)

Salade de blé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS (V1)

Paupiette de veau

Carottes

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

PRODUIT DE SAISON

LAITAGES (L2)

Gouda BIO

DESSERTS (D2)

VENDREDI — 01/03

ENTREES (H1)

Macédoine mayonnaise

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS (V2)

Poisson meunière

Riz BIO

LAITAGES (L1)

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
- 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.

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

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

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