



# 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**

**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

**VIANDE BOVINE FRANÇAISE**

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\*

**LE PORC FRANÇAIS**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poulet rôti

Haricots beurre a la tomate LAITAGES

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

DESSERTS

Madeleine

## MERCREDI

19/03

ENTREES

**LE PORC FRANÇAIS**

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

**Pêche RESPONSABLE**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

**Pêche RESPONSABLE**

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** Viande Bovine Française (VBF)

**Pêche RESPONSABLE** Pêche responsable

**LE PORC FRANÇAIS** Porc français

**CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2** Certification environnementale niveau 2

**Origine France**

**HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE** Haute valeur environnementale

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

## Menu Végétarien

### 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 

**CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2**

### 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

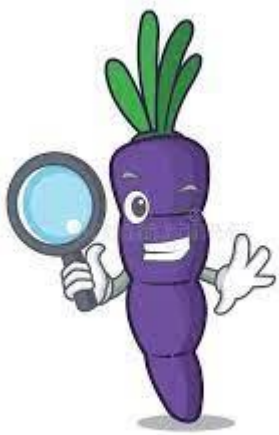
Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.



# 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

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

**Chocolat en fête**

## 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


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.

## 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	Menu Végétarien 22/04 ENTREES	MERCREDI 23/04 ENTREES	JEUDI 24/04 ENTREES	VENDREDI 25/04 ENTREES
	Pâtisserie salée (ss viande)	Macédoine vinaigrette	Potage	Roulade dinde
<b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b>	<b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b>	<b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b>	<b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b>	<b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b>
<b>Férié</b>	Escalope panée VG	Boules de bœuf en sauce	*Roti de porc*	Brandade parmentière
<b>LAITAGES</b>	Haricots beurre	Semoule	Brocolis à la béchamel	Yaourt nature sucré
	 <b>LAITAGES</b>	<b>LAITAGES</b>	 <b>LAITAGES</b>	 <b>LAITAGES</b>
<b>DESSERTS</b>	<b>DESSERTS</b>	<b>DESSERTS</b>	<b>DESSERTS</b>	<b>DESSERTS</b>
	Fruit		 <b>Muffin pépites de chocolat</b>	

 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 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

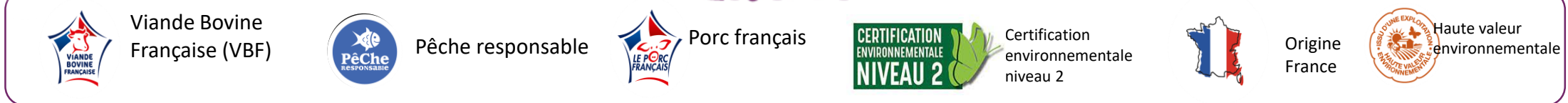
**LAITAGES**

**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.

\* : plat avec viande porcine



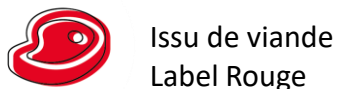
## LEGENDE – Encadré violet en bas de la trame menu

*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