

LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - Menu Egalim-se 45/2023

LUNDI

06/11

ENTREES

H1

Chou coleslaw
Carottes et chou râpé,
mayonnaise



**PRODUIT
DE SAISON**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Chipolatas



Flageolets

L1

LAITAGES

Chanteneige BIO



DESSERTS

D1

Menu Végétarien

07/11

ENTREES

H2

Salade de pâtes



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pizza au fromage

+ salade

L3

LAITAGES

DESSERTS

D1

Compote BIO



MERCREDI

08/11

ENTREES

H1

Macédoine mayonnaise



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc en sauce



Semoule BIO

L1

LAITAGES



Gouda BIO



DESSERTS

D2

JEUDI

09/11

ENTREES

H2

**Roulade
De dinde**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Haché de volaille

Carottes BIO persillées

L3

LAITAGES



DESSERTS

D2

Brownie



VENDREDI

10/11

ENTREES

H1

Betteraves BIO en salade



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

**Calamars a la
romaine**



Riz

L1

LAITAGES

DESSERTS

D1

Fruit



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 46/2023

Menu Végétarien

13/11	ENTREES
H1	Carottes râpées BIO
	PRODUIT DE SAISON
V3	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
	Steak de soja
L1	LAITAGES
	Lentilles maison
D1	DESSERTS
	Compote pomme abricots BIO



Les pommes viennent du Sud Ouest

MARDI

14/11

ENTREES

H2

Salade de blé BIO



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Manchon de poulet

Haricots beurre persillés



L3

LAITAGES



Yaourt nature sucré



DESSERTS

D2

MERCREDI

15/11

ENTREES

H1

Salade de betteraves BIO



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Paupiette de veau

Garniture catalane

Pdt, poivrons, courgettes, oignon, tomate

LAITAGES

L2

DESSERTS

D1

Maestro chocolat



JEUDI		
16/11		
ENTREES		
H1	Chou rouge sucré salé	
		PRODUIT DE SAISON
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS		
V2	*Roti de porc*	
	Pates BIO au beurre	
L1	LAITAGES	
DESSERTS		
D1	Fruit BIO	

VENDREDI

17/11



H1

ENTREES

Salade verte

PRODUIT DE SAISON

V2

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS



Brandade parmentière

L2

LAITAGES

Chanteneige

BIO



D1

DESSERTS

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 CÈLERI

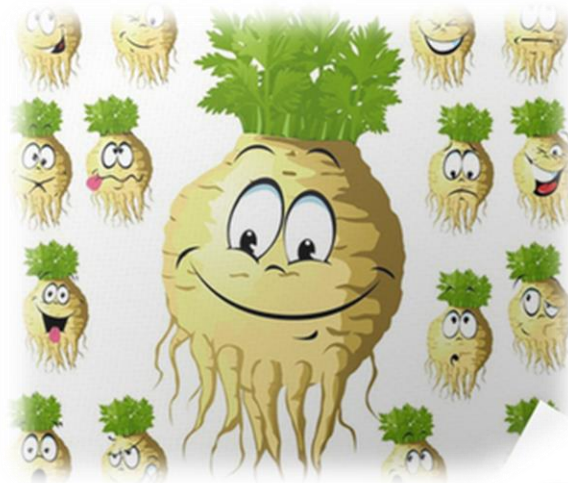
En BRANCHE ou en BULBE,
tout se mange
dans le cèleri !



Cèleri branche

CRU ou CUIT, c'est
à vous de choisir !

Ils apportent des fibres
bonnes pour la digestion
et ainsi préviennent le
surpoids.



Cèleri rave



Cèleri rémoulade:
Cèleri rave râpé + mayonnaise



Ils contiennent des vitamines A, B, C et K
qui permettent de maintenir le corps
dans un bon état de santé général.



Purée de cèleri rave



LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - Menu Egalim - se 47/2023

Menu Végétarien

ENTREES

H1 Betteraves en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3 Palet végétarien

LAITAGES

L1 Petits pois

Gouda **BIO**

DESSERTS

D1

MARDI 21/11

ENTREES

H2 Salade de pommes de terre

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 *Sauté de porc en sauce*

LAITAGES

L3 Ratatouille

DESSERTS

D1 Compote **BIO**

MERCREDI 22/11

ENTREES

H1 Salade de maïs

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Raviolis au bœuf

LAITAGES

L1 Yaourt **BIO** aromatisé

DESSERTS

D1

JEUDI 23/11

ENTREES

H3 Pâté de campagne

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Roti de dinde

Haricots **BIO** verts persillés

LAITAGES

L3

DESSERTS

D2 Moelleux chocolat

VENDREDI 24/11

ENTREES

H1 Duo de crudités **BIO**
cèleri et carottes râpées,
mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Poisson pané

Purée

LAITAGES

L1

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



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

27/11

ENTREES

H1

Macédoine mayonnaise



V2

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette en sauce

Pommes noisette

L1

LAITAGES

D1

DESSERTS

Compote BIO pomme
fraise



MARDI

28/11

ENTREES

H2

Salade de riz BIO



V3

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de poulet en sauce

Haricots plats sauce
tomate



L3

LAITAGES

Vache qui rit BIO



D1

DESSERTS

MERCREDI

29/11

ENTREES

H1



Carottes râpées BIO



V2

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc

Pommes vapeur

L1

LAITAGES

D1

DESSERTS

Fruit



JEUDI

30/11

ENTREES

H2

Roulade
De dinde

V1

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Acras de morue



Curry chou fleur BIO
pommes de terre

L2

LAITAGES



D1

DESSERTS

Fruit BIO



Menu Végétarien

01/12

ENTREES

H1

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



V2

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Tortellonis BIO
épinards sauce
tomate



L2

LAITAGES

Yaourt nature
sucré BIO



D2

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



Menu Végétarien

04/12

ENTREES

H1

Salade de maïs

V3 PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Rigolos au fromage

+ salade
verte

L3

LAITAGES

D1

DESSERTS

Compote BIO
pomme banane



MARDI

05/12

ENTREES

H2

Salade de patates



V1

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet en sauce

Poêlée de légumes

L2

LAITAGES

Yaourt nature
sucré BIO



D2

DESSERTS

MERCREDI

06/12

ENTREES

H2

Mortadelle

V1

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

*Sauté de porc en
sauce*

Blé BIO au
beurre
LAITAGES



D1

DESSERTS

Fruit

JEUDI

07/12

ENTREES

H2

Surimi mayonnaise



V2

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc

Farandole de légumes

Salsifis, courgettes, carottes, beurre lié

L3

LAITAGES

Chanteneige BIO



D1

DESSERTS

VENDREDI

08/12

ENTREES

H1

Chou BIO blanc
crème de
ciboulette



V2

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Risotto du pêcheur

Riz, moules, poisson blanc,
champignons, oignon, fumé de poisson

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 50/2023

LUNDI

11/12

ENTREES

H2

Crêpe fourrée

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Cordon bleu

Carottes persillées

L2



LAITAGES



Emmental BIO



DESSERTS

D1

Menu Végétarien

12/12

ENTREES

H1

Salade de
betteraves BIO



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

V3

Boules de soja sauce
tomate

Flageolets

L1

LAITAGES

DESSERTS

D2

Fruit



MERCREDI

13/12

ENTREES

H1

Chou BIO coleslaw
Chou et carotte râpés, mayonnaise



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

V1

Roti de dinde

Pâtes au beurre

L1



LAITAGES



DESSERTS

D1

Yaourt aromatisé



JEUDI

14/12

ENTREES

H1

Céleri rémoulade
Cèleri râpé, mayonnaise

V2

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS
Lasagnes bolognaises



LAITAGES

DESSERTS

D2

Compote BIO



VENDREDI

15/12

ENTREES

H2

Taboulé BIO



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

V3

Poisson meunière

Brocolis béchamel

L3

LAITAGES

Yaourt fermier



DESSERTS

D2



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.

4 composants - Menu Egalim - se 51/2023

LUNDI

18/12

ENTREES

H1

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



PRODUIT
DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Chipolatas

Lentilles maison

L1

LAITAGES

D1

DESSERTS

Compote **BIO**



MARDI

19/12

ENTREES

H2

Salade de pommes de terre



V3

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS
Nuggets de poisson

Chou fleur **BIO**
persillé



LAITAGES

D1

DESSERTS

Flan vanille



MERCREDI

20/12

ENTREES

H2

Roulade
De dinde

V2

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS
Escalope viennoise

Pommes de terre haricots
plats

L1

LAITAGES

Emmental **BIO**



D1

DESSERTS



Menu Végétarien

21/12

ENTREES

H3

Œuf dur mayonnaise



V1

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Pates bolognaise
végétariennes
Pates, protéines végétales, sauce tomate,
oignon

L1

LAITAGES

Vache qui rit **BIO**



D1

DESSERTS

VENDREDI

22/12

ENTREES

MENU DE NOEL



* : plat avec viande porcine

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.

LUNDI

NOËL



Menu Végétarien

26/12

ENTREES

Taboulé
À la semoule **BIO**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Escalope panée végétarienne

Carottes persillées

LAITAGES

DESSERTS

Yaourt nature sucré

MERCREDI

27/12

ENTREES

Chou coleslaw **BIO**
Chou et carotte râpée, mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Fricassée de volaille en sauce

Poêlée de légumes

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

JEUDI

28/12

ENTREES

Rosette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Chou fleur béchamel

LAITAGES

Gouda **BIO**

DESSERTS

VENDREDI

28/12

ENTREES

Betteraves **BIO** en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson meunière

Riz

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



Agriculture
Biologique
Europe

4 composants - Menu Egalim - se 01/2024

VACANCES SCOLAIRES

LUNDI

01/01

1^{ER} DE L'AN



Menu Végétarien

02/01

ENTREES

H3

Crêpe fourrée

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3

Palet végétarien

Petits pois

L1

LAITAGES

D1

DESSERTS

Compote **BIO**



MERCREDI

03/01

ENTREES

H1

Macédoine vinaigrette



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Chipolatas

Pommes vapeur



L1

LAITAGES

D1

DESSERTS

Yaourt nature
sucré **BIO**



JEUDI

04/01

ENTREES

H3

Roulade
De dinde

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Roti de dinde

Haricots verts **BIO**
persillés

L2

LAITAGES



D2

DESSERTS

Moelleux citron



VENDREDI

05/01

ENTREES

H1

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



PRODUIT
DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Pâtes au saumon

Pâtes, saumon et saumon fumé, crème,
oignon, herbes



L1

LAITAGES

D2

DESSERTS

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



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