



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants 1 BIO - se 36/2024



LUNDI

02/09



ENTREES

Tomates en salades



PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Saucisses fumées

Lentilles

LAITAGES

Chanteneig



DESSERTS

Yaourt Aromatisé



MARDI

03/09

ENTREES

Salade de pommes de Terre

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Veau aux olives
Sauté de veau, olives, oignons

Carottes

LAITAGE



Brie à Tailler



DESSERTS

Maestro chocolat

MERCREDI

04/09

ENTREES



PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES



DESSERTS



Menu Vegetarien

05/09

ENTREES

Betteraves au cumin



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Croque tout fromage + salade



LAITAGES

Petit Suisse aux fruits



DESSERTS

Fruit



VENDREDI

06/09

ENTREES

Macédoine mayonnaise



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de Poisson

Pâtes



LAITAGES

Coulommiers à Tailler



DESSERTS



Gaufre



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



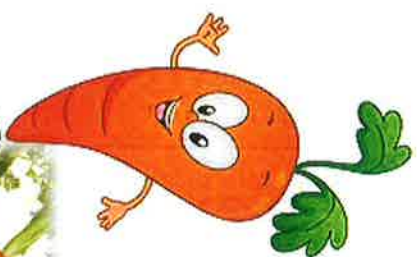
Origine France

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 mets de la couleur dans tes plats.



- Je contient aussi une vitamine très importante pour tes yeux: 😊
- La Vitamine A, qui est aussi Un antioxydant qui protège tes cellules.



Je contient aussi des minéraux comme le potassium, le manganèse, le calcium, le phosphore et le cuivre.

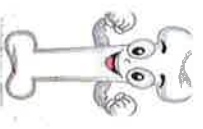


Un jus de carottes et oranges fraîches c'est un plein de vitamines

Le potassium est bon pour ton Cœur.



Le calcium est bon pour tes Os.




















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
-  Plat végétarien
-  Fun Food
-  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
-  Viande Bovine Française (VBF)
-  Le Porc Français
-  Volaille Française