



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - se 43/2024



LUNDI

21/10

ENTREES

Salade Triolo
chou rouge, chou blanc, céleri,
vinaigrette

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de veau
Marengo

Legumes

LAITAGES

Edam

DESSERTS

Compote



Menu Vegetarien

22/10

ENTREES

Taboulé

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Escalope panée
végétarienne

Haricots plats
provençale

LAITAGES

Chanteneige

DESSERTS

Yaourt nature sucré



MERCREDI

23/10

ENTREES



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES



DESSERTS



JEUDI

24/10

ENTREES

Salade corail
Pdt, surimi râpé, mayonnaise



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

* Roti de porc*

Carottes



Gouda

DESSERTS

Tarte aux
pommes



VENDREDI

25/10

ENTREES

Concombre à la
grecque

Lamelle de concombre, fromage
blanc, vinaigre, herbes fraîches



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Blanquette de poisson

Semoule

LAITAGES



Petit suisse aux fruits

DESSERTS

Fruit



* : 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



Haute valeur
environnementale

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



LEGENDE – Encadré violet en bas de la trame menu

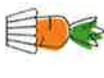
Copier/coller le visuel et la légende associée au pictogramme
Le visuel s'intègre à l'emplacement du rond et la légende à droite
Se référer au guide pratique des pictogrammes pour les utiliser correctement



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