



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants 1 BIO - se 49/2024



LUNDI

02/12

ENTREES

Salade de Maïs et feta

Appellation d'Origine Contôlée (AOC)

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Chipolatas

Carottes persillées

LAITAGES

Emmental

DESSERTS

Fian Chocolat

MARDI

03/12

ENTREES

Chou coleslaw

Chou blanc, carottes, mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de poulet en sauce

Petit pois

LAITAGES

Petit Suisse aux Fruits

DESSERTS

Fruit

MERCREDI

04/12

ENTREES



Produit de Saison

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

JEUDI

05/12

ENTREES

Macédoine mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Raviolis

Plat complet

LAITAGES

Gouda

DESSERTS

Velouté Fruix

Menu Végétarien

06/12

ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Hachis parmentier VG

Purée, égrené végétal, carottes, oignon, bouillon

LAITAGES

Yaourt Nature Sucré

DESSERTS

Compote



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



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



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



Volaille
Française