

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants 1 BIO - se 48/2024

MERCREDI











ENTREES 26/11

ENTREES

27/11

Œuf dur cocktail

ACCOMPAGNEMENTS PLATS &

ACCOMPAGNEMENTS

ACCOMPAGNEMENTS

PLATS &

Filet de poulet en

sauce

PLATS &

Cordon Bleu

Ratatouille

LAITAGES

Pommes noisette

LAITAGES

LAITAGES

Samos

Petit suisse Sucré

Purée de légumes

LAITAGES

DESSERTS

Compote Pomme Banane

JEUD

28/11

ENTREES

29/11

ENTREES

Salade d'Avocat

Taboulé

ACCOMPAGNEMENTS PLATS &

Poisson meunière

Buche de chèvre à



ACCOMPAGNEMENTS PLATS 8

Pates Teddy (ricotta-mozza) cheese.

Sauce tomate **LAITAGES**

Yaourt Aromatisé



DESSERTS

Eclair chocolat

*: plat avec viande porcine



Française (VBF) Viande Bovine Les pommes viennent du Sud Ouest

Maestro Chocolat

DESSERTS

DESSERTS

DESSERTS

Fruit





Pêche responsable



Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

Certification environnementale







environnement ale Haute valeur



LEGENDE – Encadré violet en bas de la trame menu

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



Spécifiques

Marqueurs culinaires

Label Rouge Issu de viande



Pêche responsable



Dessert de ma mamie



potager Dessert du



Recette du chef



Fun Food



France

De saison

Origine

Food Fun



Plat végétarien



Local

Soupe du chef



Œufs Plein Air

Yaourt du chef



Frutti Tutti



Agriculture Biologique Europe

Labels officiels



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)



Indication Géographique Protégé (IGP)



Bleu Blanc Cœur



Région Ultrapériphérique (RUP)



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Label Rouge



Le Porc Français



Viande Bovine

Française

(VBF)

Française Volaille