





5 composants 1 BIO-se 44/2024



crudités BIO Duo de



PRODUIT

Escalope Viennoise

Sauté de veau, olives, oignons

Carottes BIC

Veau aux olives

ACCOMPAGNEMENTS

PLATS &

ACCOMPAGNEMENTS

PLATS &

Lentilles

LAITAGES

Chanteneige

Brie à Tailler



DESSERTS

X V

Maestro chocolat

DESSERTS



Label Rouge

MARD ENTREES 29/10

Salade Piémontaise



ACCOMPAGNEMENTS





LAITAGES

LAITAGE NIVEAU 2



DESSERTS

MERCREDI 30/10

ENTREES

ENTREES

ENTREES

Salade de Haricots





ACCOMPAGNEMENTS

Tortillas pdt / oignons

Salade verte

LAITAGES



Petit Suisse aux fruits



DESSERTS

Fruit

ENDRED

31/10



ACCOMPAGNEMENTS

PLATS &

LAITAGES

DESSERTS

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement LEGENDE



Les pommes viennent du Sud Ouest

Viande Bovine Française (VBF)



responsable

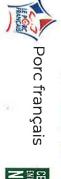
Pêche

Certification environnementals

Origine

*: plat avec viande porcine

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





France



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



responsable Pêche



Dessert du



Recette du chef

potager



Fun Food



France Origine

De saison

Food Fun



Plat végétarien



Soupe du chef

0

Local



Œufs Plein Air

Yaourt du chef



Frutti Tutti



Dessert de ma mamie

Agriculture Biologique Europe

Labels officiels



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)



Indication Géographique Protégé (IGP)



Bleu Blanc Cœur



(RUP) Région Ultrapériphérique



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Label Rouge



Le Porc Français



Viande Bovine

Française

(VBF)

Française Volaille