



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 02/2025



LUNDI

06/01

ENTREES

Duo de crudités BIO

Carottes et céleri râpé,
mayonnaise



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

*Roti de porc au jus *



Petits pois

LAITAGES

Chanteneige



DESSERTS

Kiwi

Label Rouge

Les pommes viennent du Sud Ouest

Menu Vegetarien

07/01

ENTREES

Salade de pates BIO



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Croque « tout » fromage

Salade verte

LAITAGES



Brie à Tailler



DESSERTS

Maestro chocolat

MERCREDI

08/01

ENTREES



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS



JEUDI

09/01

ENTREES

Pâté de campagne



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Veau marenngo

Sauté de veau, carottes, champignons,
tomate, oignon

Carottes BIO

LAITAGES



Petit Suisse aux fruits



DESSERTS

Fruit



VENDREDI

10/01

ENTREES

Potage



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Blanquette de poisson

Riz BIO

LAITAGES

Petit moulé



DESSERTS



GALETTE
DES ROIS

* : plat avec viande porcine

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 | | Agriculture Biologique Europe |
|--|-------------------------------|--|-------------------|--|---------------|--|---|--|----------------|--|-------------------------------|

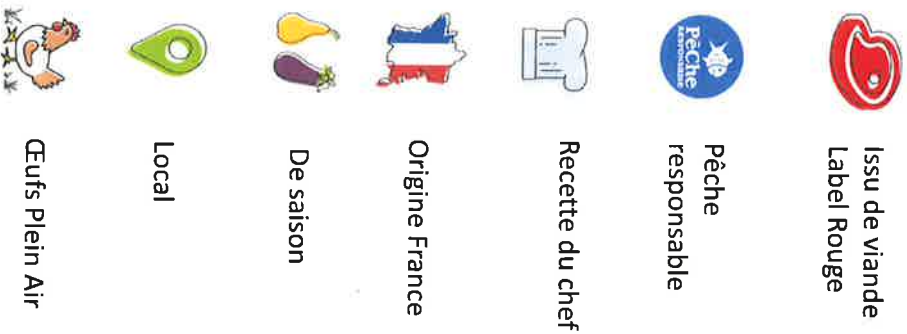
Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.



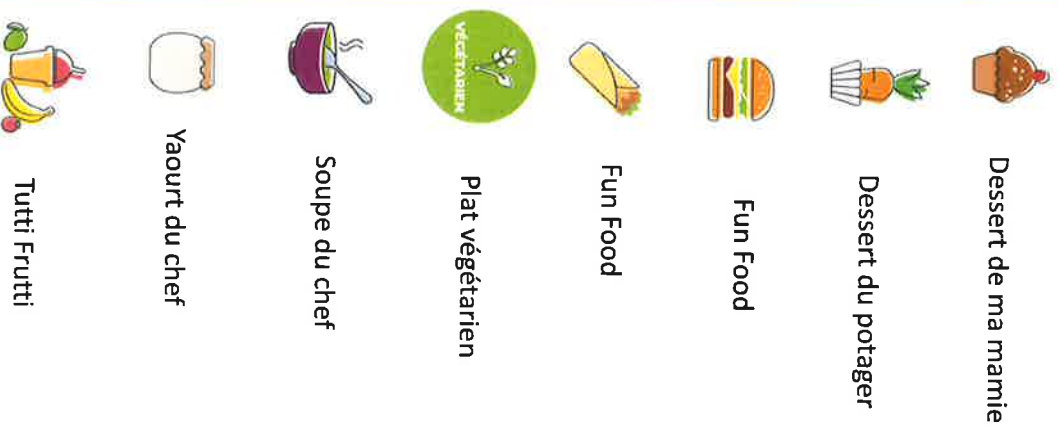
LEGENDE – Encadré violet en bas de la trame menu

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



Marqueurs culinaires



Labels officiels

