



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

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

Pâte 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

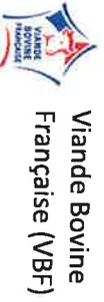


Les pommes viennent du Sud Ouest

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



Agriculture Biologique Europe

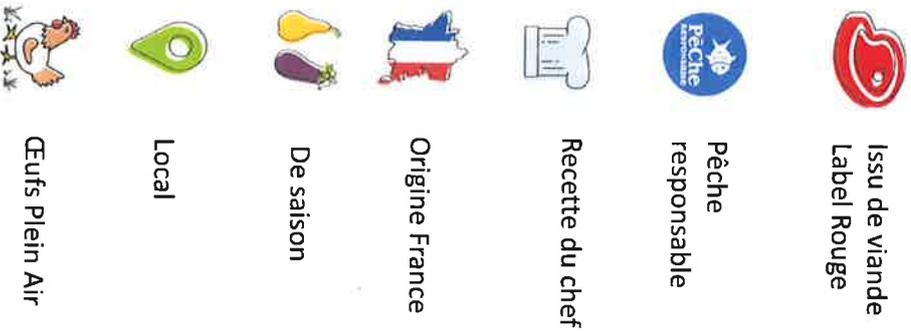
Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.



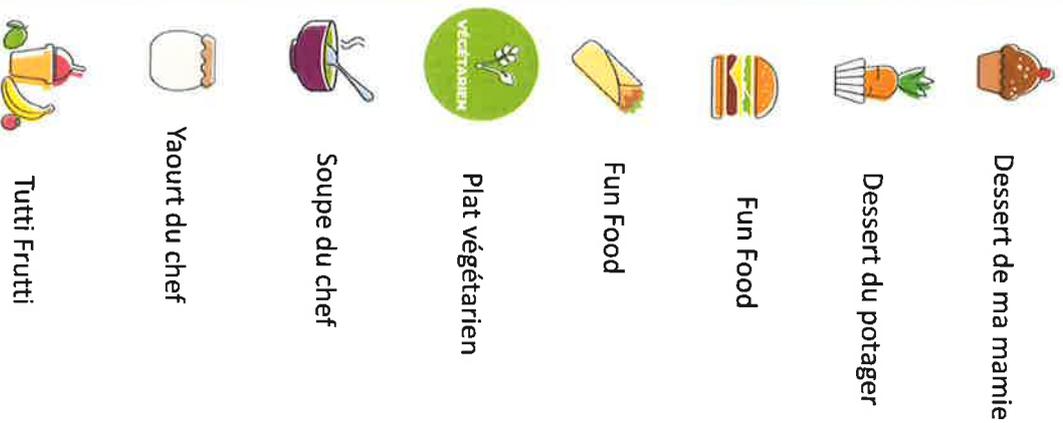
LEGENDE – Encadré violet en bas de la trame menu

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

