



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 07/2025



LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		Vendredi Végétarien	
10/02	ENTREES	11/02	ENTREES	12/02	ENTREES	13/02	ENTREES	14/02	ENTREES
Salade de Maïs et feta	Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	Chou coleslaw BIO Chou blanc, carottes, mayonnaise	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	Carotte	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	Potage	ENTREES	Betteraves BIO en salade	ENTREES
Sauté de poulet en sauce	Pommes noisette	Salade verte	Produit DE SAISON	Produit DE SAISON	Produit DE SAISON	Curry de chou fleur	Produit DE SAISON	*Tartiflette*	Produit DE SAISON
LAITAGES	Emmental BIO	LAITAGES	Petit Suisse aux Fruits	LAITAGES	DESSERTS	LAITAGES	Gouda	LAITAGES	Compote
DESSERTS	Flan Chocolat	DESSERTS	Fruit	DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	Yaourt les 2 vaches	DESSERTS	Gâteau maison

Les pommes viennent du Sud Ouest

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

LEGENDE

* : plat avec viande porcine



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



LEGENDE – Encadré violet en bas de la trame menu

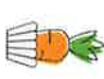
Copier/coller le visuel et la légende associée au pictogramme
Le visuel s'intègre à l'emplacement du rond et la légende à droite
Se référer au guide pratique des pictogrammes pour les utiliser correctement



Spécifiques

-  Issu de viande Label Rouge
-  Pêche responsable
-  Recette du chef
-  Origine France
-  De saison
-  Local
-  Eufs 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 (VBF)
-  Volaille Française