



# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composantes - 1 BIO - se 08/2025

## LUNDI

17/02

ENTREES

Duo de crudités BIO

Carottes et céleri, râpés, mayonnaise, curcuma



PLATS &

ACCOMPAGNEMENTS

Touté de Porc aux olives\*

Lentilles maison

LAITAGES

Coulommiers à couper



DESSERTS

Mosaïque de fruits

## Menu Vegetarien

18/02

ENTREES

Pâtisserie salée

(ss viande)

PLATS &

ACCOMPAGNEMENTS

Steak végétal

Haricots beurre BIO

LAITAGES



Mimolotte

DESSERTS

Muffin pépites de chocolat



## MERCREDI

19/02

ENTREES



PLATS &

ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES



DESSERTS

## JEUDI

20/02

ENTREES

Potage

PLATS &

ACCOMPAGNEMENTS

Escalope Viennoise

Brocolis BIO à la béchamel

LAITAGES



Velouté fruits



DESSERTS

Fruit



## VENDREDI

21/02

ENTREES

Roulade dinde

PLATS &

ACCOMPAGNEMENTS



Brandade parmentière

LAITAGES

Vache qui rit



DESSERTS

Yaourt nature sucré BIO



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



Issu de viande  
Label Rouge



Pêche  
responsable



Recette du chef



Origine France



De saison



Local



Œufs 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