



LE MENU DE LA SEMAINE





5 composants - 1 BIO - se 18/2025



JEUDI

ENTREES

ENTREES

02/05

01/05



ENTREES 29/04 MERCREDI ENTREES 30/04

Salade de pates



chou rouge, chou blanc, cèleri,

vinaigret

DESAISON PRODUIT Salade Triolo BIO

ENTREES

28/04

CUNDI



ACCOMPAGNEMENTS PLATS &

ACCOMPAGNEMENTS

PLATS &

Sauté de boeuf

Marengo

Paupiette de veau en sauce













LAITAGE

Edam

Samos

Petits po environmentation NIVEAU 2









DESSERTS

DESSERTS

DESSERTS

Compote

Yaourt nature sucré

DESSERTS

PLATS &

ACCOMPAGNEMENTS

ACCOMPAGNEMENTS PLATS &

ACCOMPAGNEMENTS

PLATS &

Lasagnes épinards

chèvre

Concombres BIO en

salade

Férié

LAITAGES

LAITAGES

Petit suisse aux fruits



DESSERTS

farte aux pommes

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

EGENDE

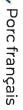
Les pommes viennent du Sud Ouest

Viande Bovine Française (VBF)

Pêche

responsable

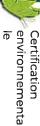


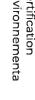


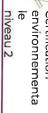


















* : plat avec viande porcine







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

Marqueurs culinaires





Spécifiques

Issu de viande Label Rouge



responsable Pêche



Dessert du



potager



Recette du chef

Fun Food



Origine France

> Food Fun



De saison

Plat végétarien



0

Local

Soupe du chef



Yaourt du chef

Œufs Plein Air



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



Label Rouge



Le Porc Français

Haute Valeur Environnementale (HVE)



Française Volaille



Française Viande Bovine

