



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 23/2025



Menu Vegetarien

MARDI

02/06
ENTREES

Salade de blé BIO

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Steak végétal

Poêlée estivale

Pdt, oignon, courgette, légumes du soleil, tomate, basilic

LAITAGES

Buche chèvre a couper

DESSERTS

Fruit

MERCREDI

04/06
ENTREES

Rosette

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Poulet rôti

Haricots beurre

LAITAGES

Gouda BIO

DESSERTS

Crème vanille

JEUDI

05/06
ENTREES

Salade verte croustons

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Fish and chips

Frites au four

LAITAGES

Petit Louis

DESSERTS

Compote BIO Pomme

Banane

VENDREDI

07/06
ENTREES

Carottes râpées

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Blanquette de veau

Riz BIO

LAITAGES

Yaourt sucré

DESSERTS

Tarte aux pommes

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.
En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

LEGENDE



Viande Bovine Française (VBF)



Pêche responsable



Porc français



Certification environnementale niveau 2



Origine France



Haute valeur environnementale

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
-  Volaille Française
-  Viande Bovine Française (VBF)