



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 27/2025



LUNDI

03/07

ENTREES

Chou coleslaw

chou blanc, carotte, mayonnaise

PLATS &

ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de poulet aux champignons

Pommes noisette

LAITAGES

Gouda



DESSERTS

Yaourt nature sucré BIO



MERCREDI

05/07

ENTREES

Salade de pommes de terre



PLATS &

ACCOMPAGNEMENTS

Boules de soja sauce tomate

Chou fleur BIO

LAITAGES

Brie a couper



DESSERTS

Moelleux fourré pomme



JEUDI

06/07

ENTREES

Pâté de campagne



PLATS &

ACCOMPAGNEMENTS

Calamars romaine

Courgettes BIO béchamel

LAITAGES

Fruit

DESSERTS

Mousse chocolat

Menu Vegetarien

04/07

ENTREES

Salade de pommes de terre



PLATS &

ACCOMPAGNEMENTS

Boules de soja sauce tomate

Chou fleur BIO

LAITAGES

Brie a couper



DESSERTS

Moelleux fourré pomme



Menu Vegetarien

06/07

ENTREES

Pâté de campagne



PLATS &

ACCOMPAGNEMENTS

Calamars romaine

Courgettes BIO béchamel

LAITAGES

Fruit

DESSERTS

Mousse chocolat

ENTREES

Tomate BIO piquante



PRODUIT DE SAISON

Jambon blanc

Chips



Bonnes Vacances

DESSERTS

Edam

Compote en berlingot

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



Viande Bovine
Française (VBF)



Le Porc Français



Volaille
Française