



# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 20/2025



## LUNDI

12/05  
ENTREES

Salade de chou rouge BIO  
et pomme

PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Goulash de bœuf  
Sauté de bœuf, oignon, sauce tomate,  
paprika

PRODUIT  
DE SAISON

Petits pois  
LAITAGES

Edam

DESSERTS

Mosaïque de fruits

## MARDI

13/05  
ENTREES

\*Rosette\*

PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Poulet rôti

Courgettes BIO provençale  
Courgettes et légumes ratatouille

LAITAGES

Yaourt aromatisé

DESSERTS

Fruit

## MERCREDI

14/05  
ENTREES



PRODUIT  
DE SAISON

PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Purée de légumes

LAITAGES

Fromage blanc sucré

DESSERTS

Compote de fruits

## JEUDI

15/05  
ENTREES



Salade Marco polo BIO  
Pâtes BIO, surimi, mayonnaise

PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de poisson

LAITAGES

Fromage blanc sucré

DESSERTS

Compote de fruits

## Menu Vegetarien

16/05  
ENTREES



Tomates BIO  
en salade

PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Dalh de lentilles corail et riz  
Lentilles corail, lait de coco, épinards,  
potiron, riz, curry, tomate

LAITAGES

Mimolette

DESSERTS

Gâteau maison

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.

\* : plat avec viande porcine



# LEGENDE – Encadré violet en bas de la trame menu

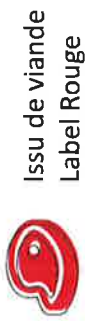
**Copier/coller** le visuel et la légende associée au pictogramme

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)



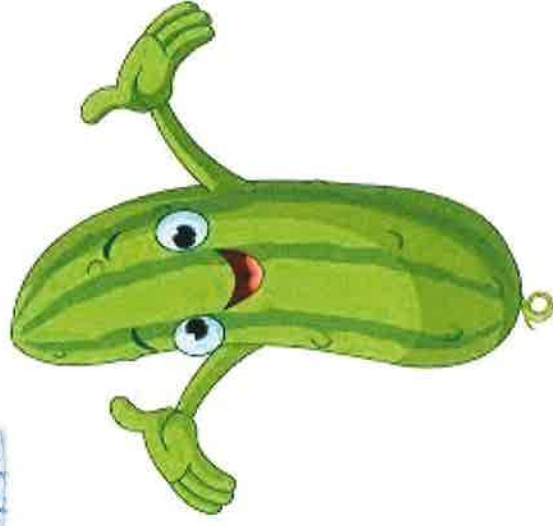
Volaille  
Française

# Le concombre

Les concombres contiennent beaucoup d'eau; 96%.



Ils contiennent aussi des vitamines C et K ainsi que du potassium et du manganèse qui contribuent au bon fonctionnement du corps.



concombre vert, blanc, lemon, ...



salade de concombre à la crème

