

# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 25/2025

## LUNDI

16/06  
ENTREES

Salade fraîcheur **BIO**

Concombre, maïs, carotte râpée, tomate, vinaigrette

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc aux olives

Pommes noisette

LAITAGES

Camembert à couper



DESSERTS

**Mousse au chocolat**



## Menu Végétarien

17/06  
ENTREES

Pâtisserie salée

(ss viande)

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Escalope panée VG

Haricots verts **BIO**

LAITAGES

Mimolette



DESSERTS

Fruit

## MERCREDI

18/06  
ENTREES



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS



LAITAGES



DESSERTS

## JEUDI

19/06  
ENTREES

Taboulé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

\* Roti de porc\*

Brocolis **BIO** à la béchamel

LAITAGES

Velouté fruits



DESSERTS

**Gâteau basque**



## VENDREDI

20/06  
ENTREES

Roulade dinde

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS



Brandade parmentière

LAITAGES

Vache qui rit



DESSERTS

Yaourt nature sucré **BIO**



Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : oeufs, 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



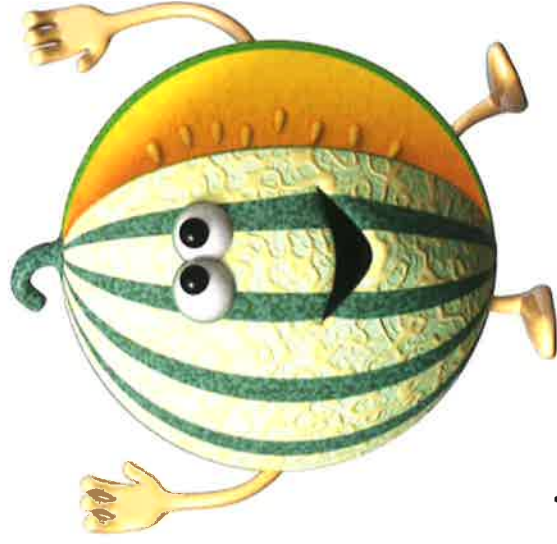
Haute valeur environnementale

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.

# Avec l'été voici les Melons



Nous sommes très riches en **Eau**: 85%; et donc contribuons à une bonne hydratation en période chaude.



Nous apportons aussi de la vitamine A et C, qui protègent nos cellules.

La vitamine B6 est aussi présente ainsi que certains minéraux comme le potassium et tout ceci pour être en pleine forme.





## 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