



# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 21 / 2025

## Menu Vegetarien

### LUNDI

19/05

ENTREES

**Chou coleslaw BIO**

Carotte et chou râpé,  
mayonnaise

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet en sauce

Lentilles

LAITAGES

Carré de l'est à Tailler

DESSERTS

**Maestro vanille**

### MARDI

20/05

ENTREES

**Pizza fromage**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

**ACCOMPAGNEMENTS**

\*Sauté de porc en sauce\*

**Chou fleur BIO**

LAITAGES

Velouté aux fruits

DESSERTS

**Brownie à découper**

### MERCREDI

21/05

ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

**ACCOMPAGNEMENTS**

LAITAGES

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

DESSERTS

### JEUDI

22/05

ENTREES

**Taboulé BIO**

A la semoule BIO

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

**ACCOMPAGNEMENTS**

**Poisson pané**

Ratatouille

LAITAGES

Brie à couper

DESSERTS

Fruit

### VENDREDI

23/05

ENTREES

**Concombre en salade**

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

**ACCOMPAGNEMENTS**

Hachis parmentier végétarien

Purée, émincé végétal, épices

LAITAGES

Yaourt les deux vaches

DESSERTS

Compote de fruits

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.

Plat avec viande porcine



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.



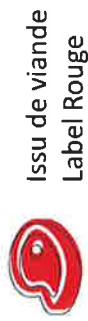
## LEGENDE – Encadré violet en bas de la trame menu

**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