



# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 26/2025



## LUNDI

23/06

ENTREES

Salade de pommes de terre



PLATS &

ACCOMPAGNEMENTS

Roti de dinde au jus

Carottes BIO



LAITAGES

Edam



DESSERTS

Compote



## MERCREDI

25/06

ENTREES

Salade Triolo BIO

chou rouge, chou blanc, céleri, vinaigrette



PLATS &

ACCOMPAGNEMENTS

Lasagnes épinards chèvre

LAITAGES

Yaourt sucré



DESSERTS

Fruit

## VENDREDI

27/06

ENTREES

Melon entier  
à vider et tailler

PLATS &

ACCOMPAGNEMENTS

Poisson pané



Petits pois

LAITAGES

Petit suisse aux fruits BIO



DESSERTS

Gaufre  
liégeoise



Concombres en  
salade **BIO**



Hot dog  
À monter  
(pain+saucisse+sauce)

Frites au four

Babybel

Yaourt à boire



Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, 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)