



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 11/2023

Menu *Végétarien*



LUNDI
13/03

H1 ENTREES
Potage

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Rôti de porc sauce au poivre

Pommes noisette

L1 LAITAGES
Chanteneige **BIO**

D2 DESSERTS
Flan vanille

MARDI
14/03

H2 ENTREES
Salade de pâtes

V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Palet végétarien montagnard

Chou fleur persillé **PRODUIT DE SAISON**

L2 LAITAGES
Fol épi

D1 DESSERTS
Compote **BIO** pomme banane

MERCREDI
15/03

H1 ENTREES

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

L1 LAITAGES

D1 DESSERTS

H3 ENTREES
Salade Africa
Ananas, cœurs palmier, haricots rouges, coco râpée, vinaigrette épicée

V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Poulet Yassa
Sauté de poulet sauce curry, olive verte, oignon, jus de citron

L1 LAITAGES
Riz BIO
Gouda

D1 DESSERTS
Moelleux banane chocolat

VENDREDI
17/03

H1 ENTREES
Chou blanc **BIO** crème de ciboulette

V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Brandade parmentière

L1 LAITAGES

D1 DESSERTS
Fruit
Yaourt nature sucré



Les pommes viennent du Sud Ouest

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

LEGENDE



Viande Bovine Française (VBF)



Pêche responsable



Porc français



Certification environnementale niveau 2



Origine France



Agriculture biologique Europe

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

La famille des choux:

rouge, blanc, fleur, brocolis, ...

Grace à nous tu auras:

- **De la Vitamine B9 et B12:**

Pour un bon fonctionnement
de ton cœur



- **Des Antioxydants:**

Pour protéger tes cellules

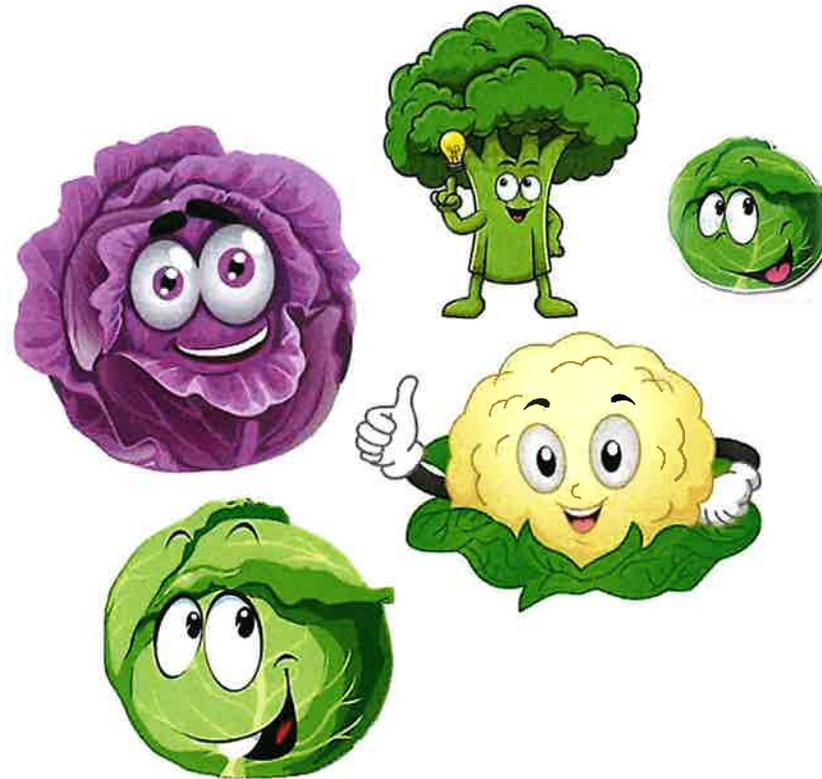


- **De la vitamine C:**

Pour être en pleine forme

- **Beaucoup d'Eau**

- **des Fibres et des Minéraux**



Tu vas m'adorer
dans une salade
avec une vinaigrette
sucré salé ou chaud
avec une béchamel



BON APPETIT !



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