



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 16/2023



LUNDI
17/04

H3 ENTREES
Potage

V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Cordon bleu

L1 LAITAGES
Mimolette

D1 DESSERTS
Compote BIO

MARDI
18/04

H2 ENTREES
Taboulé BIO

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Paupiette de veau en sauce

L3 LAITAGES
Chou fleur persillé

D1 DESSERTS
Flan chocolat

MERCREDI
19/04

H1 ENTREES
[Image of potato]

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
[Image of potato]

L1 LAITAGES
Emmental

D2 DESSERTS
[Image of vanilla]

JEUDI
20/04

H3 ENTREES
Surimi mayonnaise

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Filet de poisson en sauce

L3 LAITAGES
Riz BIO ratatouille

D1 DESSERTS
Yaourt nature sucré
Brownie

Menu Végétarien
21/04

H3 ENTREES
Betteraves BIO en salade

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Hachis parmentier végétarien
Purée, protéines végétales, carottes, sauce tomate, oignon

L1 LAITAGES
Vache Picon

D1 DESSERTS
Fruit

Les pommes viennent du Sud Ouest

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

* : plat avec viande porcine

LEGENDE



Viande Bovine Française (VBF)



Pêche responsable



Porc français



Certification environnementale niveau 2



Origin 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:

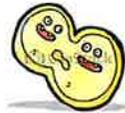
- **De la Vitamine B9 et B12:**

Pour un bon fonctionnement
de ton cœur



- **Des Antioxydants:**

Pour protéger tes cellules

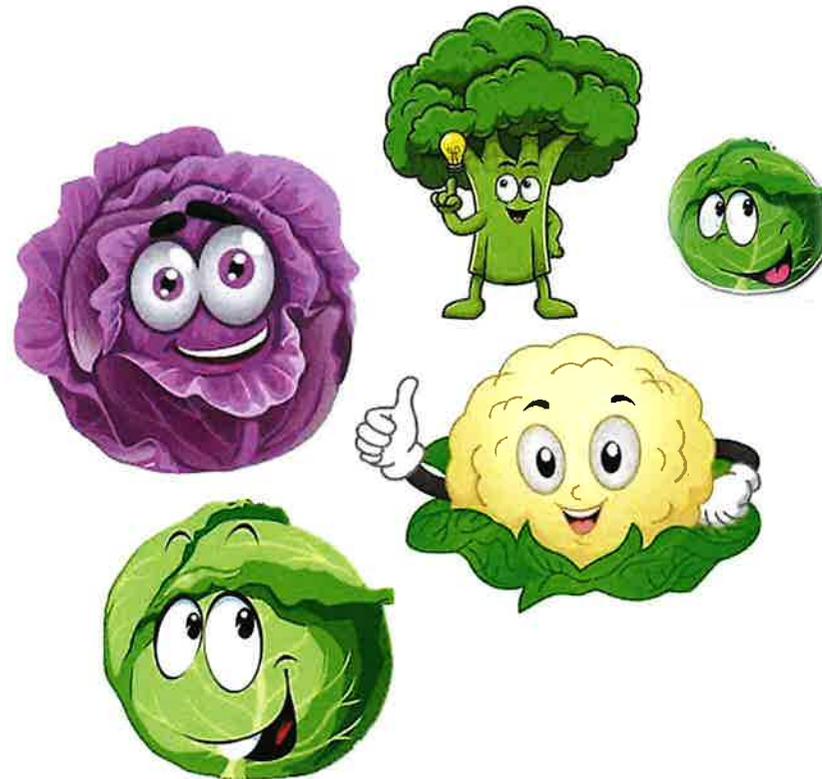


- **De la vitamine C:**

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