



# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 45/2023



## LUNDI

06/11

**H1** ENTREES

Chou coleslaw  
Carottes et chou râpé, mayonnaise



**V1** PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

\*Chipolatas\*

Flageolets

**L1** LAITAGES

Chanteneige BIO

**D1** DESSERTS

Yaourt nature sucré

**PRODUIT DE SAISON**

## Menu Végétarien

07/11

**H2** ENTREES

Salade de patates

**V3** PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pizza au fromage

+ salade

**L3** LAITAGES

Emmental

**D1** DESSERTS

Compote BIO

## MERCREDI

08/11

**H1** ENTREES

**V1** PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

**L1** LAITAGES

**D2** DESSERTS

## JEUDI

09/11

**H2** ENTREES

Roulade De dinde

**V1** PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Haché de volaille

Carottes BIO persillées

**L3** LAITAGES

Petit louis

**D2** DESSERTS

**Brownie**

## VENDREDI

10/11

**H1** ENTREES

Betteraves BIO en salade

**V3** PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Calamars a la romaine

Riz

**L1** LAITAGES

Petit suisse aux fruits

**D1** DESSERTS






Fruit



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

\* : plat avec viande porcine

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.



## 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