



LE MENU DE LA SEMAINE

5 comparants - 1 BIO - se 09/2025



LUNDI

24/02

ENTREES

Salade Triolo **BIO**

chou rouge, chou blanc, céleri, vinaigrette



PLATS &

ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de veau Marengo

Petits pois

LAITAGES



Edam



DESSERTS

Compote



Menu Vegetarien

25/02

ENTREES

Taboulé

PLATS &

ACCOMPAGNEMENTS

Escalope panée végétarienne

Carottes **BIO** persillées



LAITAGES

Samos



DESSERTS

Yaourt nature sucré

MERCREDI

26/02

ENTREES



PLATS &

ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES



DESSERTS

JEUDI

27/02

ENTREES

Salade **Corail**

Pdt, surimi râpé, mayonnaise



PLATS &

ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet en sauce

Purée de légumes **BIO**

LAITAGES



Gouda



DESSERTS

Moelleux aux pommes



VENDREDI

28/02

ENTREES

Potage

PLATS &

ACCOMPAGNEMENTS

Blanquette de poisson

Semoule **BIO**

LAITAGES



Petit suisse aux fruits



DESSERTS

Fruit



Les pommes viennent du Sud Ouest

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

LEGENDE

* : plat avec viande porcine



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.



LEGENDE – Encadré violet en bas de la trame menu

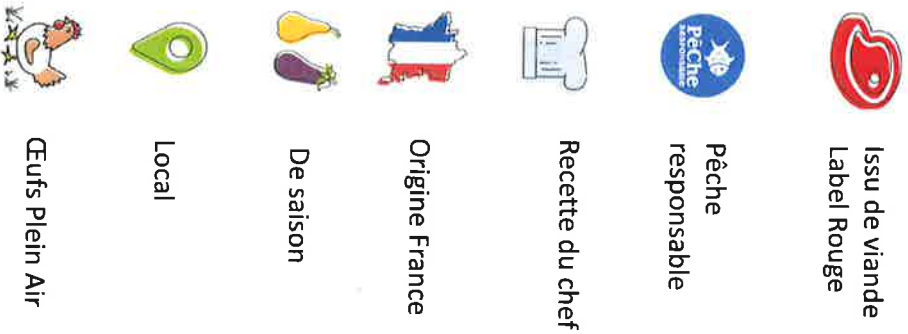
Copier/coller le visuel et la légende associée au pictogramme

Le visuel s'intègre à l'emplacement du rond et la légende à droite

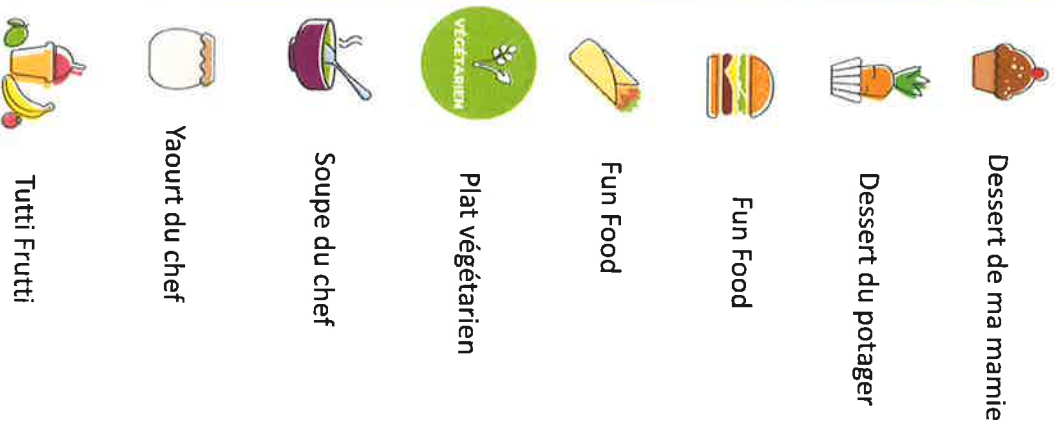
Se référer au guide pratique des pictogrammes pour les utiliser correctement



Spécifiques



Marqueurs culinaires



Labels officiels

