



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 41/2025



LUNDI

06/10

ENTREES

Surimi mayonnaise



PLATS &

ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Courgettes BIO

persillées

LAITAGES



Brie a couper



DESSERTS

Crème vanille



Menu Vegetarien

07/10

ENTREES

Salade de pommes de terre



PLATS &

ACCOMPAGNEMENTS

Escalope panée au blé

Carottes BIO



LAITAGES

PRODUIT DE SAISON

Petit Suisse aux Fruits



DESSERTS

Fruit



MERCREDI

08/10

ENTREES



PLATS &

ACCOMPAGNEMENTS



LAITAGES



DESSERTS



JEUDI

09/10

ENTREES

Salade de riz BIO



PLATS &

ACCOMPAGNEMENTS

* Sauté de porc en sauce *

Ratatouille

LAITAGES

DESSERTS

Compote

Moelleux chocolat



VENDREDI

10/10

ENTREES



Betteraves BIO en salade



PLATS &

ACCOMPAGNEMENTS

Nouvelle recette
Pâtes au poisson
Pâtes, saumon et poisson blanc, crème



LAITAGES

Samos



DESSERTS

Yaourt sucré



* : plat avec viande porcine

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



Viande Bovine
Française (VBF)



Volaille
Française