



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 42/2025



LUNDI

13/10

ENTREES

Salade fraîcheur **BIO**
Concombre, maïs, carotte râpée, tomate, vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poulet rôti

Petits pois

LAITAGES

Camembert à couper

DESSERTS

Mousse au chocolat

Produit de Saison

Mardi *Menu Végétarien*

14/10

ENTREES

Salade de maïs

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Ravioles **BIO** aux légumes

LAITAGES

Mimolette

DESSERTS

Fruit

MERCREDI

15/10

ENTREES

Porc français

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Raviolis **BIO** aux légumes

LAITAGES

Camembert à couper

DESSERTS

Fruit

THÈME: A LA DÉCOUVERTE DU GOUT

MENU A

CAP SUR L'OUTRE MER

VENDREDI

17/10

ENTREES

Taboulé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

* sauté de porc aux olives *

Brocolis **BIO** à la béchamel

LAITAGES

Vache qui rit

DESSERTS

Compote

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactosé), mollusques, 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 accueil 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



LA CULINAIRE
DES PAYS DE L'ADOUR
GOÛT / PATRIMoine / PROXIMITÉ

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



Viande Bovine
Française (VBF)



Le Porc Français



Volaille
Française