



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 39/2025



LUNDI

22/09

ENTREES

Ouf dur mayonnaise



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS



Emincé de volaille
Crème champignons

Carottes **BIO** persillées

LAITAGES



DESSERTS

Fruit



Mousse
Chocolat

Menu Vegetarien

23/09

ENTREES

Salade de riz **BIO**



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Croque tout fromage
+ salade



LAITAGES

Camembert à couper



DESSERTS

Compote de fruits



MERCREDI

24/09

ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES



DESSERTS



JEUDI

25/09

ENTREES

Salade de blé **BIO**



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

* Roti de porc *

Épinards crème

LAITAGES

Petit suisse aux fruits



DESSERTS

Gaufre liégeoise



VENDREDI

26/09

ENTREES

Radis beurre

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Blanquette de poisson

Pâtes **BIO**

LAITAGES

Mimolette



DESSERTS

Yaourt sucré



LEGENDE

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 accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

* : plat avec viande porcine



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



LA CULINAIRE
DES PAYS DE L'ADOUR
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

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