



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 50/2025



LUNDI

08/12

ENTREES

Chou coleslaw **BIO**

Chou et carotte râpée, fromage blanc, mayonnaise

PLATS & PRODUIT DE SAISON

ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Pommes noisette

LAITAGES

Brie a couper

DESSERTS

Pian vanille

Menu Végétarien

09/12

ENTREES

Salade de blé **BIO**

PLATS & PRODUIT DE SAISON

ACCOMPAGNEMENTS

Roulés au fromage

+ salade

LAITAGES PRODUIT DE SAISON

Petit Suisse aux Fruits

DESSERTS

Fruit

MERCREDI

10/12

ENTREES

BIO

PLATS & PRODUIT DE SAISON

ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

JEUDI

11/12

ENTREES

Potage

PLATS & PRODUIT DE SAISON

ACCOMPAGNEMENTS

* Sauté de porc en sauce *

Chou fleur **BIO** béchamel

LAITAGES PRODUIT DE SAISON

DESSERTS

Compote

Barre bretonne

VENDREDI

12/12

ENTREES

* Mortadelle *

PLATS & PRODUIT DE SAISON

ACCOMPAGNEMENTS

Pâtes au poisson

Pâtes, saumon et poisson blanc, crème

LAITAGES

Samos

DESSERTS

Yaourt sucré **BIO**

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.

LEGENDE



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

-  Issu de viande
Label Rouge
-  Pêche
responsable
-  Recette du chef
-  Origine France
-  De saison
-  Local
-  CEufs 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