



# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 47/2025



Menu Végétarien

VENDREDI

21/11

ENTREES

Carottes râpées BIO



PLATS &

ACCOMPAGNEMENTS

Façon chili sin carne

Haricots rouges, sauce tomate, poivrons, émincé végétal, épices

LAITAGES

Compote

DESSERTS

Brownie à découper

JEUDI

20/11

ENTREES

Potage

PLATS &

ACCOMPAGNEMENTS

Roti de dinde

Ratatouille

LAITAGES

Brie à couper

DESSERTS

Yaourt BIO les deux vaches

MARDI

18/11

ENTREES

Tarte de saison butternut et comté



PLATS &

ACCOMPAGNEMENTS

Calamars romaine

Chou fleur BIO

LAITAGES

Yaourt aromatisé

DESSERTS

Fruit

LUNDI

17/11

ENTREES

Cèleri rémoulade

BIO cèleri râpé, mayonnaise



PLATS &

ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet en sauce

Lentilles maison



LAITAGES

Carré de l'est à Tailler

DESSERTS

Maestro vanille

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

\* : plat avec viande porcine

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.



## Spécifiques



Issu de viande  
Label Rouge



Pêche  
responsable



Recette du chef



Origine France



De saison



Local



Œufs Plein Air

## 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

## Marqueurs culinaires



Dessert de ma mamie



Dessert du potager



Fun Food



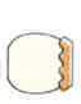
Fun Food



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



**LA CULINAIRE**  
DES PAYS DE L'ADOUR  
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ