



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 15/2026



LUNDI

06/04
ENTREES

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Férié

LAITAGES

DESSERTS

Menu Végétarien

07/04
ENTREES

Pizza (ss viande)

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Moelleux pois et blé

Poêlée de légumes

LAITAGES

Gouda BIO

DESSERTS

Fruit

MERCREDI

08/04
ENTREES

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

JEUDI

09/04
ENTREES

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Fish and chips

Frites au four

LAITAGES

Petit Louis

DESSERTS

Moelleux pomme

VENDREDI

10/04
ENTREES

Salade verte aux croustons

PRODUIT
DE SAISON

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Roti de dinde

Purée de légumes

LAITAGES

Yaourt sucré BIO

DESSERTS

Mousse chocolat

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



Haute valeur
environnementale



LEGENDE — Encadré violet en bas de la trame menu

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



Volaille
Française

Viande Bovine
Française (VBF)