

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 07/2026

LUNDI

09/02

ENTREES

Chou coleslaw **BIO**

Chou et carotte râpée, fromage blanc, mayonnaise



PRODUIT
DE SAISON

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Pommes noisette

LAITAGES

Brie a couper



DESSERTS

Flan vanille



Menu Vegetarien

10/02

ENTREES

Salade de riz **BIO**



PRODUIT
DE SAISON

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Roulés au fromage

+ salade

LAITAGES

PRODUIT
DE SAISON

Petit Suisse aux Fruits



DESSERTS

Fruit



MERCREDI

11/02

ENTREES



PRODUIT
DE SAISON

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

* Sauté de porc en sauce*

Chou fleur **BIO** béchamel

PRODUIT
DE SAISON

LAITAGES



DESSERTS

Compote



Barre bretonne

JEUDI

12/02

ENTREES

Potage

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

* Sauté de porc en sauce*

Chou fleur **BIO** béchamel

PRODUIT
DE SAISON

LAITAGES



DESSERTS

Compote



Barre bretonne

VENDREDI

13/02

ENTREES



*Mortadelle *

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

* Sauté de porc en sauce*

Pates au poisson

Pates, 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.

* : plat avec viande porcine

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

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