



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 11/2026

Menu Végétarien

LUNDI

09/03
ENTREES

Betteraves **BIO** vinaigrette



PRODUIT
DE SAISON

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet en sauce

Pommes noisette

LAITAGES

Chanteneige



DESSERTS



Maestro chocolat

MERCREDI

11/03
ENTREES

Potage

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Moelleux végétal
Au Pois et blé

Haricots verts **BIO** persillés

LAITAGES

Brie à Tailler



DESSERTS

Fruit



DESSERTS



JEUDI

12/03
ENTREES

Duo de crudités
BIO



PRODUIT
DE SAISON

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Merguez bouillon oriental

Semoule

LAITAGES

Petit moulé



DESSERTS

Yaourt sucré

VENDREDI

13/03
ENTREES

* Pâté de campagne*



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de poisson

Brocolis **BIO** emmental



LAITAGES

PRODUIT
DE SAISON

DESSERTS

Gaufre liégeoise



Compote

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 « Protet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

LEGENDE



Viande Bovine
Française (VBF)



Pêche responsable



Porc français



Certification
environnementale
niveau 2



Origine
France

* : plat avec viande porcine

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

LA FAMILLE DES BETTERAVES

es betteraves sont riches en **antioxydants** e qui permet de protéger notre corps contre les maladies.

es vitamines qui lui donnent a couleur sont très bonnes pour a santé de nos yeux.



Ille contient aussi beaucoup le **minéraux** qui protègent notre cœur et notre système ardiovasculaire.





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



Le Porc Français



Viande Bovine
Française (VBF)



Volaille
Française