



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 12/2026



LUNDI

16/03

ENTREES

PRODUIT DE SAISON

Salade de chou rouge BIO et pomme



PLATS &

ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Lentilles maison



LAITAGES

Tartare



DESSERTS

Yaourt sucré



MARDI

17/03

ENTREES

Rosette



PLATS &

ACCOMPAGNEMENTS

Poisson pané

Poêlée de légumes

LAITAGES

Fromage blanc sucré



DESSERTS

Compote BIO



MERCREDI

18/03

ENTREES



PRODUIT DE SAISON

PLATS &

ACCOMPAGNEMENTS



LAITAGES



DESSERTS



20/03

ENTREES

Potage

PLATS &

ACCOMPAGNEMENTS

Tortelinnis ricotta épinards

BIO



LAITAGES

Vache qui rit



DESSERTS

Fruit

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

* : plat avec viande porcine



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

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



LA CULINAIRE
DES PAYS DE L'ADOL
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

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