



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 04/2020



Menu Végétarien

LUNDI

19/01

ENTREES

Cèleri rémoulade

BIO

cèleri râpé, mayonnaise

PRODUIT DE SAISON

PLATS &

ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet en sauce

Lentilles maison

LAITAGES

Carré de l'est à Tailler

DESSERTS

Maestro vanille

MARDI

20/01

ENTREES

Tarte au fromage

PLATS &

ACCOMPAGNEMENTS

Calamars romaine

Chou fleur BIO

LAITAGES

Yaourt aromatisé

DESSERTS

Fruit

MERCREDI

21/01

ENTREES

Potage

PLATS &

ACCOMPAGNEMENTS

Raclette

Pdt, fromage à raclette, jambon, saucisson à l'ail, crème, oignon

LAITAGES

Yaourt les deux vaches

DESSERTS

Compote

JEUDI

22/01

ENTREES

Potage

PLATS &

ACCOMPAGNEMENTS

Raclette

Pdt, fromage à raclette, jambon, saucisson à l'ail, crème, oignon

LAITAGES

Yaourt les deux vaches

DESSERTS

Compote

VENDREDI

23/01

ENTREES

Carottes râpées BIO

PLATS &

ACCOMPAGNEMENTS

Riz cantonnais végété

Riz, œuf, petits pois, carottes, oignon

LAITAGES

Brie à couper

DESSERTS

Brownie à découper

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

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

* : plat avec viande porcine



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