



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 13/2026



Menu Végétarien

LUNDI

23/03

ENTREES

Cèleri rémoulade
BIO

cèleri râpé, mayonnaise

PRODUIT
DE SAISON

PLATS &

ACCOMPAGNEMENTS

Poulet rôti

Petits pois

LAITAGES

Carré de l'est à Tailler



DESSERTS

Maestro vanille



MARDI

24/03

ENTREES

Tarte au fromage

PLATS &

ACCOMPAGNEMENTS

Calamars romaine

Chou fleur BIO

LAITAGES

Petit suisse aux fruits



DESSERTS

Fruit

MERCREDI

25/03

ENTREES

*

PLATS &

ACCOMPAGNEMENTS



LAITAGES

DESSERTS



JEUDI

26/03

ENTREES

Potage

PLATS &

ACCOMPAGNEMENTS

* Roti de porc*

Ratatouille

LAITAGES

Yaourt sucré BIO



DESSERTS

Compote

VENDREDI

27/03

ENTREES

Carottes râpées BIO



PRODUIT
DE SAISON

PLATS &

ACCOMPAGNEMENTS

Hachis parmentier végété
Purée, lentilles, émincé végétal, bouillon,
légumes

LAITAGES

Petit louis

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



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