



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 14/2026



LUNDI

30/03
ENTREES

Potage

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc en sauce

Carottes **BIO** persillées

LAITAGES

Yaourt sucré

DESSERTS

Fruit

Menu Végétarien

31/03
ENTREES

Salade de blé **BIO**

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Croque tout fromage

+ salade

LAITAGES

Camembert à couper

DESSERTS

Compote de fruits

MERCREDI

01/04
ENTREES



PRODUIT
DE SAISON

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

JEUDI

02/04
ENTREES

Mortadelle

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de poisson

Pates **BIO**

LAITAGES

Yaourt aromatisé

DESSERTS

Flan vanille

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
environnement

* : 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



Oufs 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