



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 21/2026



Menu Végétarien

LUNDI 18/05				
ENTREES	Cèleri rémoulade BIO	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	Poulet rôti	Petits pois
	PRODUIT DE SAISON			CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2
				LAITAGES
				Carré de l'est à Tailler
DESSERTS	Maestro vanille			
MARDI 19/05				
ENTREES	Tarte salée (ss viande)	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	*Chipolatas*	Chou fleur BIO
				LAITAGES
				Petit suisse aux fruits
DESSERTS	Fruit			
MERCREDI 20/05				
ENTREES		PLATS & ACCOMPAGNEMENTS		
				LAITAGES
DESSERTS				
JEUDI 21/05				
ENTREES	Salade de riz au thon	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	Calamars romaine	Trilogie de légumes
				Haricot verts, saïffis, carottes
				LAITAGES
				Yaourt sucré BIO
DESSERTS	Compote			
VENDREDI 22/05				
ENTREES	Concombre BIO a la grecque	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	Hachis parmentier végété	Petit louis
	Rondelles de concombre, fromage b/c, vinaigre	PRODUIT DE SAISON	Purée, lentilles, émincé végétal, bouillon, légumes	
				LAITAGES
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)



Agriculture Biologique Europe



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.



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



Recette du chef



Origine France



De saison



Local



Œufs Plein Air

Marqueurs culinaires



Dessert de ma mamie



Dessert du potager



Fun Food



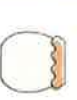
Fun Food



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