



# MENUS RESTAURATION COMMUNALE

## Du 19 mai au 30 mai 2025



Les différents labels présent dans nos menus



BIO=Issue de l'agriculture biologique



IGP=Indication géographique protégée



AOP=Appellation d'origine protégée



Produit de la mer issu d'une pêche durable



Label rouge



HVE= Produit issu d'une exploitation à haute valeur environnementale



Produit laitier de la ferme de Villemenard (Vignoux-sur-Barangeon)



Produit issu d'une production local



Menu végétarien

### L'origine de nos viandes



viande issue d'animaux nés, élevés, abattus et transformés en Union Européenne.



viande issue d'animaux nés, élevés, abattus et transformés en France.

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

LUNDI 19 MAI

Salade de betteraves  
Boulette de bœuf à la tomate  
Riz  
Fromage  
Poire

MARDI 20 MAI

Salade de pommes de terre au thon  
Rôti de porc  
Carottes persillées  
Fromage  
Compote de pommes

MERCREDI 21 MAI

Rosettes et cornichons  
Sauté de veau aux champignons  
Petits pois  
Yaourt aux fruits rouges  
Biscuit sec

JEUDI 22 MAI

Salade composée  
Gratin de ravioles au fromage  
Fromage  
Gâteau au chocolat

VENDREDI 23 MAI

Crêpes au fromage  
Filet de colin meunière  
Haricots beurre  
Fromage  
Fruits au sirop

LUNDI 26 MAI

Taboulé  
Poulet rôti  
Ratatouille  
Yaourt nature  
Biscuit sec

MARDI 27 MAI

Salade de concombres et maïs  
Steak haché  
Frites  
Fromage  
Fraises

MERCREDI 28 MAI

Salade verte  
Pâtes à la carbonara  
Fromage  
Pommes

JEUDI 29 MAI

FÉRIÉ

VENDREDI 30 MAI

FERMÉ

### Liste des allergènes alimentaire

