



MENUS RESTAURATION COMMUNALE

Du 05 mai au 16 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 Villenard (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 05 MAI	MARDI 06 MAI	MERCREDI 07 MAI	JEUDI 08 MAI	VENDREDI 09 MAI
Carottes râpées ●● Escalope de volaille à la crème ●● Poêlée de légumes ●● Fromage ● Ile flottante ●●	Salade composée ●● Quiche au fromage ●● Fromage ● Fraises	Radis beurre Colin meunière ●● Pommes de terre à la provençale Crème au chocolat ● Biscuit sec	FÉRIÉ	Feuilleté au fromage ●● Nuggets de volaille ●● Petits pois carottes ●● Fromage ● Compote de pommes
LUNDI 12 MAI	MARDI 13 MAI	MERCREDI 14 MAI	JEUDI 15 MAI	VENDREDI 16 MAI
Sardines au beurre ▲ Jambon grillé ●● Haricots verts ●● Fromage ● Banane ●	Concombre vinaigrette ●● Couscous poulet et merguez ●● Fromage ● Pommes ●	Macédoine de légumes ●●● Gratin dauphinois ● Fromage ● Salade de fruits	Salade de lentilles ●● Blanquette de dinde ●● Duo de carottes ●● Fromage blanc ●● Biscuit sec ●	Salade verte ●● Dos de colin sauce au beurre blanc ●● Pâtes ●● Fromage ● Tarte aux pommes ●●

Liste des allergènes alimentaire

