



# MENUS RESTAURATION COMMUNALE

Du 02 juin au 13 juin 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 Villeménard (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 02 JUN	MARDI 03 JUN	MERCREDI 04 JUN	JEUDI 05 JUN	VENDREDI 06 JUN
Salade de tomate Quiche au fromage et courgettes Fromage Barre glacée	Salade piémontaise Sauté de bœuf aux olives Haricots verts Crème vanille Biscuit sec	Rillette de porc et cornichons Poulet coco Riz Fromage Pastèque	Carottes râpées Pâtes à la bolognaise Fromage Pommes	Œufs dur mayonnaise Dos de lieu sauce au beurre blanc Brocolis Fromage Cerises
LUNDI 09 JUN	MARDI 10 JUN	MERCREDI 11 JUN	JEUDI 12 JUN	VENDREDI 13 JUN
<b>FÉRIÉ</b>	Betterave vinaigrette Blésotto au parmesan Fromage Melon	Salade verte Croque monsieur Fromage Tarte aux pommes	Taboulé Emincé de dinde au curry Duo de carottes Yaourt nature Biscuit sec	Concombre à la crème Brandade de poisson Fromage Fraises

## Liste des allergènes alimentaire

