

# MENUS RESTAURATION COMMUNALE

## Du 25 au 29 août 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 25 AOÛT	MARDI 26 AOÛT	MERCREDI 27 AOÛT 	JEUDI 28 AOÛT	VENDREDI 29 AOÛT
Salade verte  	Rosette et cornichons	Salade de betteraves   	Salade de pommes de terre au thon   	Salade de concombres   
Boulettes de bœuf	Escalope de volaille à la crème  	Gnocchis gratinés 	Rôti de porc   	Filet de colin pané  
Pâtes  	Carottes persillées 	Fromage	Haricots verts 	Pommes de terre vapeur 
Fromage	Fromage	Barre glacée	Yaourt nature et biscuit sec  	Fromage
Fruit	Compote de pommes 			Fruit

### Liste des allergènes alimentaire

