



MENU DE LA SEMAINE

Du 02 au 06 juin 2025

	LUNDI 02	MARDI 03 VÉGÉTARIEN	JEUDI 05	VENDREDI 06
ENTRÉE	Céleri rémoulade	Concombre à crème	Taboulé	Rosette Label Rouge
PLAT PRINCIPAL	Jambonneau	Emincé de soja et de blé BIO	Poisson du jour	Sauté de veau
LÉGUMES	Frites	Haricots verts	Riz BIO	Flageolets verts
FROMAGE	Brie	Rondelé nature	Mimolette	Petits suisses aux fruits
DESSERT	Compote de pommes HVE	Glace	Pana Cotta coulis mangue passion	Abricots

HVE : Haute Valeur Environnementale Produit issu d'une exploitation agricole HVE est le niveau le plus élevé des certifications

AOC : Appellation d'Origine qui permet la protection du produit sur le territoire français

AOP : Appellation d'Origine Protégée Equivalent européen de l'AOC

Label Rouge : Sigle national désignant des produits bénéficiant d'un niveau de qualité supérieur

BIO : Issu de l'agriculture biologique
MSC : certificat pêche durable



Egalim