

MENU Self ENSUES-LA-REDONNE – Fevrier 2026



Labels Egalim :	LUNDI 02 Fevrier		MARDI 03 Fevrier		JEUDI 05 Fevrier		VENDREDI 06 Fevrier	
	Menu veggie		Menu bio					
	Carottes rapées		Soupe de l'hiver		Salade mixte		Velouté de potimarron	
Produit issu de l'agriculture biologique	Salade de chou		Poireaux vinaigrette		Salade d'endives		Salade de lentilles	
Label Rouge	Nuggets de blé		Rôti de porc en sauce		Dos de colin sauce safrané		Sauté de dinde à la crème	
Menu végétarien	Pomme paillaision		Gratin d'épinards		Gratin de riz		Torti	
Haute valeur environnementale	Fromage ou laitage Liégeois		Fromage ou laitage Crêpe		Fromage ou laitage		Fromage ou laitage	
Appellation d'origine protégée	Pain / fromage / Fruit		Pain pâte à tartiner / compote / Yaourt		Fruit de saison		Pain / chocolat noir / Yaourt	
Pêche durable	LUNDI 09 Fevrier	MARDI 10 Fevrier		JEUDI 12 Fevrier		VENDREDI 13 Fevrier		
Appellation d'origine contrôlée	Menu veggie	Menu bio						
Nos engagements :	Œufs mayonnaise		Salade parisienne		Betteraves		Soupe Dubarry	
	Tarte fine		Duo de choux		Salade de pois chiche		Salade composée	
	Hachi végé		Escalope pané, quartier de citron		Steak sauce au bleu		Merlu rôti aux herbes	
	Fromage ou laitage		Petits pois		Potatoes		Riz	
	Compote		Fromage ou laitage		Fromage ou laitage		Fromage ou laitage	
	f.blanc / Fruit / gâteau		Fruit de saison		Fruit de saison		Compote	
	LUNDI 16 Fevrier	MARDI 17 Fevrier		JEUDI 19 Fevrier		VENDREDI 20 Fevrier		
Produit local								
Dessert maison								
Viande d'origine France								
100% fraîcheur								
Plat du terroir								
Menu végétarien								
Menu à thème								



Sous réserve d'approvisionnement

Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, traces possibles de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, céleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, lait.

