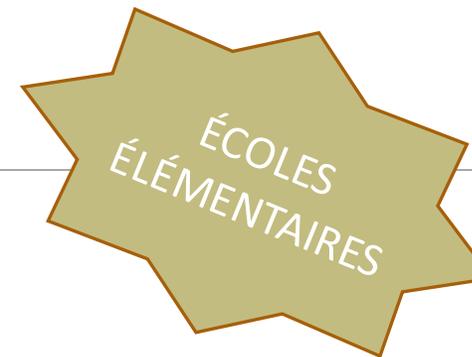
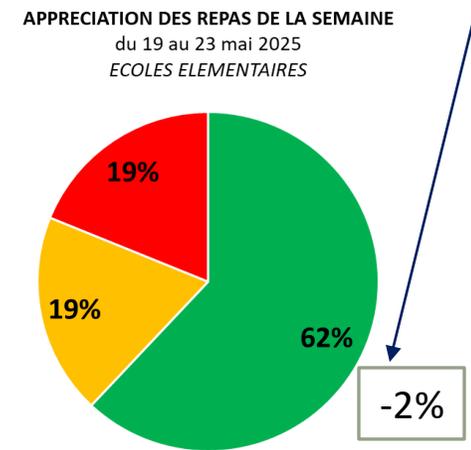
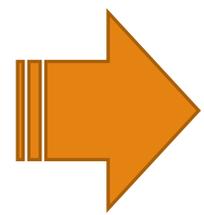
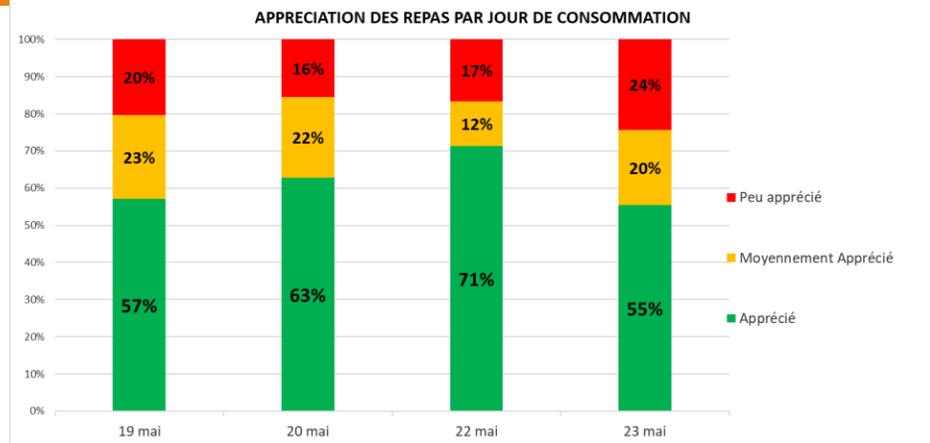


# 5. Enquêtes de satisfaction

LUNDI 19 MAI	MARDI 20 MAI	MERCREDI 21 MAI	JEUDI 22 MAI	VENDREDI 23 MAI
🥗 Menu Végétarien 🥗			❄️ REPAS FROID ❄️ DES PETITS CHEFS 🍷 Ecole élémentaire La Martinière	
DÉJEUNERS				
Tomate <b>BIO</b> et dés de mimolette Laitue iceberg et dés de mimolette		Melon jaune	Concombre Tzatziki	Tarte tomate chèvre basilic Tarte de légumes
• Vinaigrette échalote 🍷				
Croque veggie tomate	Escalope de porc sauce marengo 🏠	Sauté de veau sauce lyonnaise 🏠	Wrap de poulet	Pavé de merlu huile olive citron
(Source de protéines : blé et pois)	France, Bleu Blanc Coeur, circuit court	France, Circuit court	Emincé de poulet, France, Label Rouge	Certifié MSC, 100% poisson (+ quartier de citron)
	Sans viande : Filet de limande meunière	Sans viande : Omelette <b>BIO</b> fines herbes	Wrap au thon	
	Certifié MSC, 100% poisson (+ quartier de citron)	France		
Carottes braisées <b>BIO</b> 🏠 Lentilles cuisinées <b>BIO LOCALES</b> 🏠	Haricots verts <b>BIO</b> à l'ail Riz pilaf	Petits pois <b>BIO</b> lyonnaise Semoule <b>BIO</b>	Chips	Poêlée de légumes <b>BIO</b> Macaronis semi complète <b>BIO</b> et Emmental râpé
	Gouda <b>BIO</b>	Yaourt <b>BIO LOCAL</b> à la fraise Yaourt nature <b>BIO LOCAL</b> et sucre à part		
Purée de pommes <b>BIO</b> poires 🏠 Purée de pommes <b>BIO</b> 🏠	Pomme <b>BIO</b>		Smoothie mangue vanille 🏠	Fraises et sucre



Taux de satisfaction par rapport à 2024

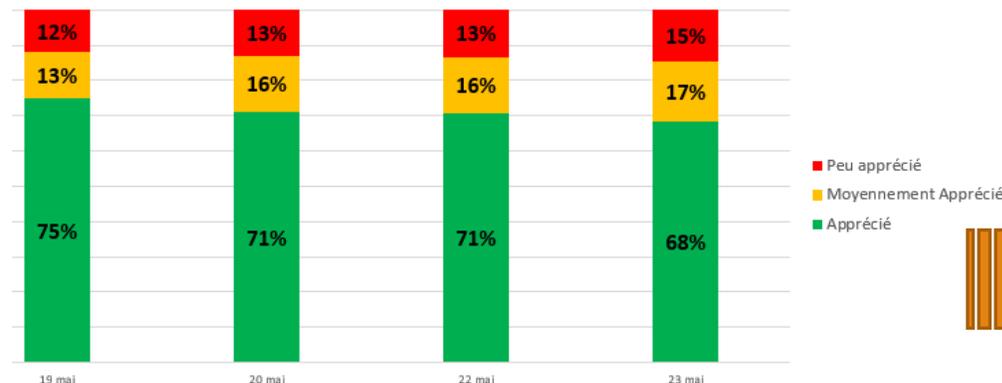


LUNDI 19 MAI	MARDI 20 MAI	MERCREDI 21 MAI	JEUDI 22 MAI	VENDREDI 23 MAI
Menu Végétarien			REPAS FROID DES PETITS CHEFS Ecole élémentaire La Martinière	
DÉJEUNERS				
Tomate <b>BIO</b> et dés de mimolette  •Vinaigrette échalote		Melon jaune	Concombre Tzatziki	Tarte tomate chèvre basilic
Croque veggie tomate  (Source de protéines : blé et pois)	Escalope de porc sauce marengo	Sauté de veau sauce lyonnaise	Wrap de poulet  Emincé de poulet, France, Label Rouge	Pavé de merlu huile olive citron  Certifié MSC, 100% poisson (+ quartier de citron)
	Sans viande : Filet de lieu noir <b>frais</b> sauce curry	Sans viande : Omelette <b>BIO</b> fines herbes	Wrap au thon	
	Haricots verts <b>BIO</b> à l'ail Riz pilaf	Petits pois <b>BIO</b> lyonnaise Semoule <b>BIO</b>	Chips	Poêlée de légumes <b>BIO</b> Macaronis semi complète <b>BIO</b> et Emmental râpé
Carottes braisées <b>BIO</b> Lentilles cuisinées <b>BIO LOCALES</b>	Gouda <b>BIO</b>	Yaourt <b>BIO LOCAL</b> à la fraise		
Purée de pommes <b>BIO</b> poires	Pomme <b>BIO</b>		Smoothie mangue vanille	Fraises et sucre

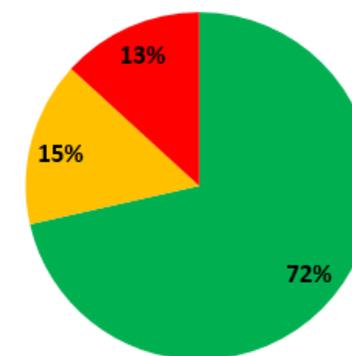
ÉCOLES  
MATERNELLES

Taux de  
satisfaction  
par rapport  
à 2024

APPRECIATION DU MENU PAR JOUR - Semaine du 19 au 23 mai 2025- ECOLES MATERNELLES



APPRECIATION DES REPAS DE LA SEMAINE  
du 19 au 23 mai 2025  
ECOLES MATERNELLES



-6%