



LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI

17/06

Quiche lorraine
Pane crousti fromage
Tortis
Taboule de légumes

Bûche
fromage blanc de campagne

Éclair au chocolat
Flan nappé caramel
Corbeille de fruits

MARDI

18/06

Chipolatas
Merguez
Quiche au fromage
Pommes de terre rissolées
Salade de tomates mozzarella et basilic

Pyrenee
Yaourt nature sucre

Biscuits au chocolat
Liegeois chocolat
Corbeille de fruits

JEUDI

20/06

Croque-monsieur
Frites
Salade du chef

Yaourt velouté aux fruits mixés
Purée de pommes
Corbeille de fruits

VENDREDI

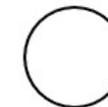
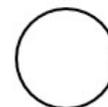
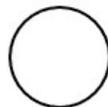
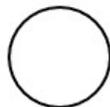
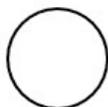
21/06

Sandwich baguette jambon beurre
Tartine flammekueche
Chips nature
Semoule

Camembert
Yaourt aromatisé

Brownie au chocolat
Crème dessert vanille
Corbeille de fruits

LÉGENDE



LISTE DES PICTOGRAMMES

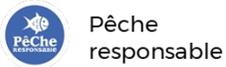
Spécifiques Scolarest

Légende

Copier/coller le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



Issu de viande Label Rouge



Pêche responsable



Recette du chef



Origine France



De saison



Local



Œufs Plein Air

Trame menu

Copier/coller le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette



Marqueurs culinaires

Légende

Copier/coller le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



Dessert de ma mamie



Dessert du potager



Fun Food



Fun Food



Plat végétarien



Soupe du chef



Yaourt du chef



Tutti Frutti

Trame menu

Copier/coller le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette



Labels officiels

Légende

Copier/coller le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



Agriculture Biologique Europe



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)



Indication Géographique Protégée (IGP)



Bleu Blanc Cœur



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Label Rouge



Le Porc Français



Volaille Française



Viande Bovine Française (VBF)



Région Ultrapériphérique (RUP)

Trame menu

Copier/coller le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette

