

# LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

23/09

Œufs durs sauce cocktail

Colombo de porc émincé  
Riz aux petits pois

Mimolette

Beignet parfum chocolat

MARDI

24/09

Salade iceberg aux maïs

Cordon bleu de volaille  
Jardinière de légumes


Samos

Gélinié caramel

JEUDI

26/09

Concombre à la menthe

 Spaghetti bolognaise de lentilles (plat complet végétarien)  
Pâtes spaghetti

Yaourt nature sucre

Corbeille de fruits

VENDREDI

27/09

Cervelas et saucisson à l'ail

Parmentier de poisson  
Purée de pommes de terre

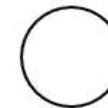
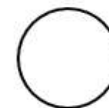
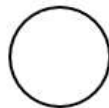
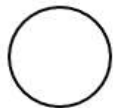
Fromage à tartiner

Pastèque tutti frutti

## LÉGENDE



Plat végétarien

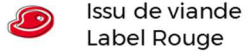


# LISTE DES PICTOGRAMMES

## 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

