



LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI

07/10

Carottes râpées à l'orange

boulettes de bœuf sauce provençale
Pommes campagnardes

Vache qui rit

Beignet parfum chocolat

MARDI

08/10

Saucisson à l'ail et cornichons

Chili sin carne
Riz créole p/sel

Yaourt nature sucre

Lait gélifié arôme caramel

JEUDI

10/10

Macédoine mayonnaise

Rôti de porc sauce charcutière
Purée de pommes de terre

Type emmental

Corbeille de fruits

VENDREDI

11/10

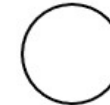
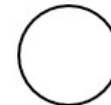
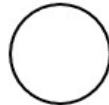
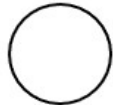
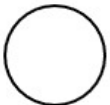
Concombre vinaigrette

Filet de poisson pané meunière et
citron
Chou-fleur sauté

Petit moule ail et fines herbes

Mousse au chocolat

LÉGENDE

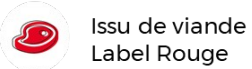


LISTE DES PICTOGRAMMES

Spécifiques Scolarest

Légende

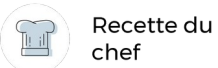
Copier/coller le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



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

