



# LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

**LUNDI**

18/11

Céleri rémoulade

Steak haché à l'italienne  
Semoule

Mimolette

Compote de pommes bananes  
(indiv.)

**MARDI**

19/11

Batavia aux croûtons

Tartiflette s/porc

Yaourt nature sucre

Muffins aux pépites de chocolat

**JEUDI**

21/11

Salade de haricots verts échalotes

Spaghettis à la carbonara

Yaourt aromatisé

Crêpe au sucre

**VENDREDI**

22/11

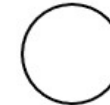
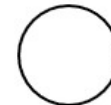
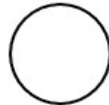
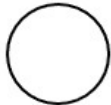
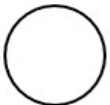
Feuilleté au fromage

Colin d'alaska sauce citron  
Riz à la brunoise de légumes

Tomme blanche

Pomme bicolore

## LÉGENDE

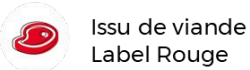


# LISTE DES PICTOGRAMMES

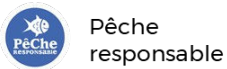
## Spécifiques Scolarest

### Légende

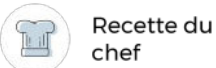
**Copier/coller** le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



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

