

LE MENU DE LA SEMAINE DES LANGUES

LUNDI

17/03

« Repas américain »

Poireaux vinaigrette
Carottes râpées vinaigrette

Filet de merlu sauce à l'aneth
Nuggets de volaille
Purée
Petits pois au jus

Bûche
Fromage blanc de campagne

Salade de fruits frais
Corbeille de fruits
Cookie chocolat pépites chocolat

MARDI

18/03

« Repas allemand »

Chou blanc mayonnaise
Salade pommes de terre

Filet de lieu noir sauce à la ciboulette
Saucisses de francfort
Boulgour pilaf
Jeunes carottes fondantes

Yaourt nature sucre
Tomme blanche

Corbeille de fruits
Tarte aux pommes

JEUDI

20/03

« Repas espagnol »

Œufs durs ciboulette
Tortilla de pomme de terre aux
oignons

Feuilleté au chèvre
Paella
Riz safrane
Piperade

Yaourt aromatisé
Coulommiers

Corbeille de fruits
Tarte flan pâtissier

VENDREDI

21/03

« Repas anglais »

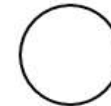
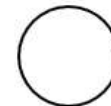
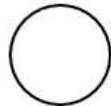
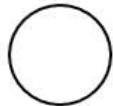
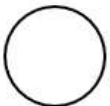
Pomelos au sucre
Salade verte au cheddar

Sauté de bœuf printanier
Fish & chips
Frites
Haricots beurre

Yaourt nature sucre
Mimolette

Corbeille de fruits
Muffin chocolat

LÉGENDE

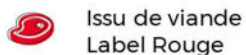


LISTE DES PICTOGRAMMES

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

