

LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI

10/03

Céleri rémoulade

Steak haché à l'italienne
Semoule

Mimolette

Compote de pommes bananes
(indiv.)

MARDI

11/03

Batavia aux croûtons

Rôti de dinde sauce forestiere
Pommes de terre vapeur

Yaourt nature sucre

Liegeois vanille

JEUDI

13/03

Salade haricots verts échalotes

Spaghettis à la carbonara

Yaourt aromatisé

Crêpe au sucre

VENDREDI

14/03

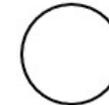
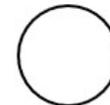
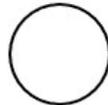
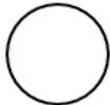
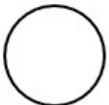
Feuilleté au fromage

Colin d'alaska sauce à l'aneth
Riz à la brunoise de légumes

Tomme blanche

Pomme bicolore

LÉGENDE



LISTE DES PICTOGRAMMES

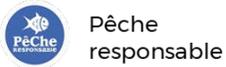
Spécifiques Scolarest

Légende

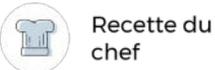
Copier/coller le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



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

