

LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI

17/03

Cervelas et cornichons

Escalope panée végétale
Purée de pommes de terre

Bûche

Donuts

MARDI

18/03

Betteraves vinaigrette

Haut de cuisse de poulet rôtie
Riz pilaf

Yaourt nature sucre

Salade de fruits frais

JEUDI

20/03

Chou blanc mayonnaise

Pâtes lasagnes bolognaise

Edam

Corbeille de fruits

VENDREDI

21/03

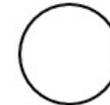
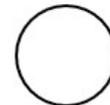
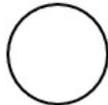
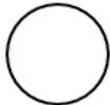
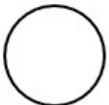
Carottes râpées vinaigrette

Encornets panés
Haricots verts à l'ail et au persil

Fromage à tartiner

Dessert lacté au chocolat

LÉGENDE

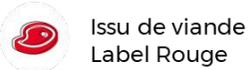


LISTE DES PICTOGRAMMES

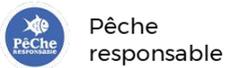
Spécifiques Scolarest

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

