



LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI

24/03

Œufs durs sauce cocktail

Colombo de porc émincé
Riz aux petits pois

Mimolette

Dessert lacté saveur vanille nappé
de caramel

MARDI

25/03

Salade iceberg aux maïs

Cordon bleu de volaille
Jardinière de légumes

Samos

Orange

JEUDI

27/03

Rouleau de surimi à la mayonnaise

Spaghetti bolognaise de lentilles (plat
complet végétarien)
Pâtes spaghetti

Yaourt nature sucre

Beignet parfum chocolat

VENDREDI

28/03

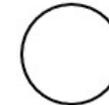
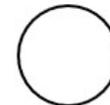
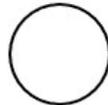
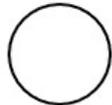
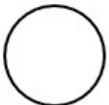
Chou blanc vinaigrette

Poisson meunière
Pommes de terre vapeur

Fromage à tartiner

Salade de fruits exotiques

LÉGENDE

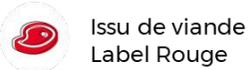


LISTE DES PICTOGRAMMES

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



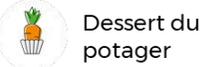
Marqueurs culinaires

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

