

# LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI

31/03

Œufs durs ciboulette

Chipolatas  
Purée de pommes de terre

Type emmental

Type suisse aux fruits

MARDI

01/04

Taboulé

Haut de cuisse de poulet rôtie  
Carottes persillées

Yaourt nature sucre

Compote pommes fraises

JEUDI

03/04

Batavia aux croûtons

Jambon blanc  
Macaroni

Brie

Muffins nature pépites chocolat

VENDREDI

04/04

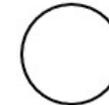
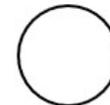
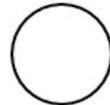
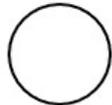
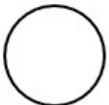
Carottes râpées vinaigrette

Nuggets de poisson  
Blé aux petits légumes

Vache qui rit

Flan vanille

## LÉGENDE

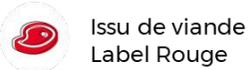


# LISTE DES PICTOGRAMMES

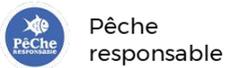
## Spécifiques Scolarest

### 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

