



LE MENU DE LA SEMAINE

Diner

LUNDI
04/05

Tzatziki radis

Croissant gratiné au jambon
Potatoes
Ratatouille légumes

Bûche chèvre vache

Tarte aux fraises

MARDI
05/05

Macédoine mayonnaise

Escalope de porc a la creme
haricots verts aux oignons
Boulgour à la tomate

Tomme blanche

Corbeille de fruits

MERCREDI
06/05

Salade dès de pastèque

Boulettes de bœuf au paprika
Macaroni
Salade verte

Type emmental

Panna cotta à la banane

JEUDI
07/05

Concombre persillé vinaigrette

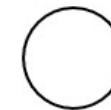
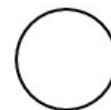
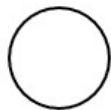
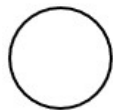
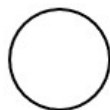
Rôti de volaille au cidre et
pommes
Aubergines au basilic
Coquille

Fromage carre

Corbeille de fruits

VENDREDI
08/05

LÉGENDE

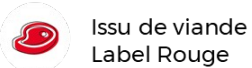


LISTE DES PICTOGRAMMES

Spécifiques Scolarest

Légende

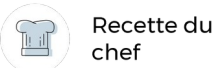
Copier/coller le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



Issu de viande Label Rouge



Filière Marine Engagée



Recette du chef



Origine France



De saison



Local



Œufs Plein Air

Trame menu

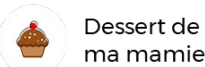
Copier/coller le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette



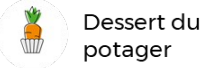
Marqueurs culinaires

Légende

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



Dessert de ma mamie



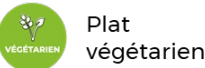
Dessert du potager



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



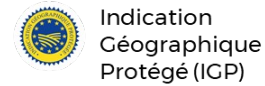
Agriculture Biologique Europe



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



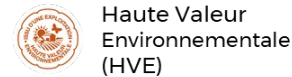
Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)



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

