



LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI

15/06

Batavia au jambon

Boulettes d'agneau en tajine
Carottes persillées
Semoule

Mimolette

Ile flottante et crème anglaise

MARDI

16/06

Rondelles de concombre

Escalope de poulet viennoise
Blé aux petits légumes
Linguines

Vache qui rit

Mousse noix de coco

MERCREDI

17/06

JEUDI

18/06

Gaspacho tomate pastèque

pizza margherita
Panaché de salades vinaigrette
Frites au four

Brie

Glace mr freeze

VENDREDI

19/06

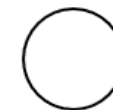
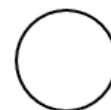
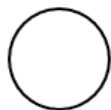
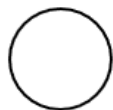
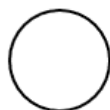
Tomates vinaigrette persillées

Calamars à la romaine sauce
tartare
Ratatouille légumes
Boulgour pilaf

Yaourt nature sucre

Beignet parfum chocolat noisette

LÉGENDE

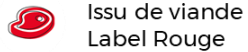


LISTE DES PICTOGRAMMES

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

