



LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI

29/06

Concombre à la menthe

Emincé de volaille kébab
Haricots verts
Gratin dauphinois

Tomme blanche

Compote pommes et pêches

MARDI

30/06

Saucisson à l'ail

Cordon bleu de volaille
Gnocchis
Epinards à la crème

Croute noire

Fromage blanc aux fruits

MERCREDI

01/07

JEUDI

02/07

Melon vert

Nuggets de volaille
Frites au four
Petits pois et jeunes carottes

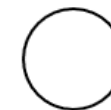
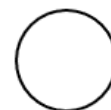
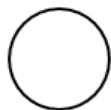
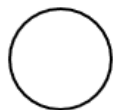
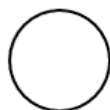
Gouda

Timbale de glace vanille fraise

VENDREDI

03/07

LÉGENDE

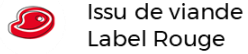


LISTE DES PICTOGRAMMES

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

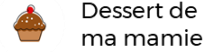
Copier/coller le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette



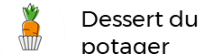
Marqueurs culinaires

Légende

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



Dessert de ma mamie



Dessert du potager



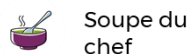
Fun Food



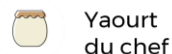
Fun Food



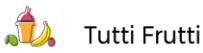
Plat végétarien



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



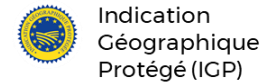
Agriculture Biologique Europe



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



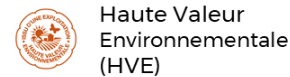
Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)



Indication Géographique Protégée (IGP)



Bleu Blanc Cœur



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Label Rouge



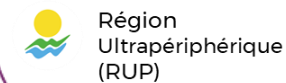
Le Porc Français



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

