



LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI

08/06

Chou-fleur sauce cocktail

Cordon bleu de volaille
Aubergines au basilic
Riz parfumé

Yaourt nature sucre

Gâteau basque

MARDI

09/06

Cake salé du jardinier

Coudes sauce tomate
Brunoise de légumes

Tomme blanche

Semoule au lait caramel

MERCREDI

10/06

JEUDI

11/06

Salade dès de pastèque

Sauté de volaille provençale
Jeunes carottes
Blé pilaf

Saint paulin

Muffins nature pépites chocolat

VENDREDI

12/06

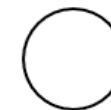
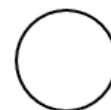
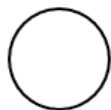
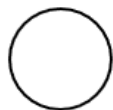
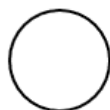
Croisillon champignon

Colin sauce curcuma
Frites au four
Brocolis au pesto

Fromage chanteneige

Timbale de glace vanille fraise

LÉGENDE

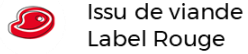


LISTE DES PICTOGRAMMES

Spécifiques Scolarest

Légende

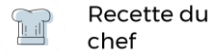
Copier/coller le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



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

