



LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI
31/08

MARDI
01/09

MERCREDI
02/09

JEUDI
03/09

VENDREDI
04/09

Œuf dur

Pâtes spaghettis à la bolognaise
de bœuf
Aubergines au basilic

Brie

Gaufre liégeoise

Céleri rémoulade

Croc fromage végétale
Gratin de chou-fleur
Purée de pommes de terre

Yaourt aromatisé

Spécialité pommes et pêches
(compote)

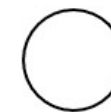
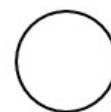
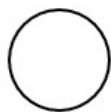
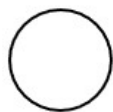
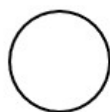
Pastèque rafraichissante

Poisson meunière citron
Courgettes à la tomate
Blé pilaf

Tomme blanche

Timbale de glace vanille chocolat

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

