



LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI
07/09

Batonnets de surimi

Rôti de dinde
Frites au four
Haricots beurre

Vache qui rit

Ile flottante et crème anglaise

MARDI
08/09

Concombre à la menthe

Cordon bleu de volaille
Pommes de terre grenailles rôties
Poêlée de légumes

Cantal a.o.c

Fromage blanc confitureabricot

MERCREDI
09/09

JEUDI
10/09

Melon (fr)

Saucisse de toulouse
Lentilles
Carottes glacées

Camembert

Compote pomme fraise du chef

VENDREDI
11/09

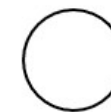
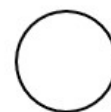
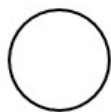
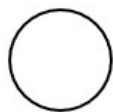
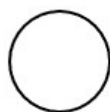
Tomates persillées

Filet de lieu noir sauce citron
Petits pois nature
Riz blanc

Yaourt aromatisé

Gâteau pompon

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

