



LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI
21/09

Taboulé

Boulettes soja tomate basilic
Carottes braisées
Riz créole

Petit louis

Muffins nature pépites chocolat

MARDI
22/09

Macédoine mayonnaise

Croque-monsieur
Frites au four
Ratatouille légumes

Buche pilat

Coupe de pastèque

MERCREDI
23/09

JEUDI
24/09

Melon (fr)

Steak haché poulet au jus
Chou-fleur sauté
Pommes de terre sautées

Type suisse nature

Marbré au chocolat

VENDREDI
25/09

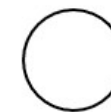
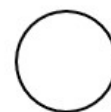
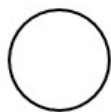
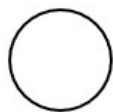
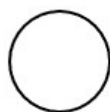
Tarte feuilleté au fromage

Encornets panés
Haricots verts à l'ail et au persil
boulgour aux épices

Tomme blanche

Entremets pistache

LÉGENDE

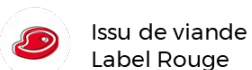


LISTE DES PICTOGRAMMES

Spécifiques Scolarest

Légende

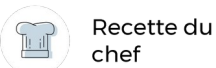
Copier/coller le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



Issu de viande
Label Rouge



Filière Marine
Engagée



Recette du
chef



Origine
France



De saison



Local



Œufs
Plein Air

Trame menu

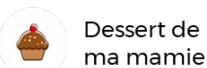
Copier/coller le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette



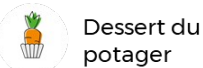
Marqueurs culinaires

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



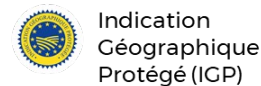
Agriculture
Biologique
Europe



Appellation
d'Origine
Protégée (AOP)



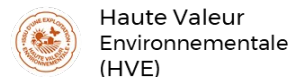
Appellation
d'Origine
Contrôlée (AOC)



Indication
Géographique
Protégée (IGP)



Bleu Blanc Cœur



Haute Valeur
Environnementale
(HVE)



Label
Rouge



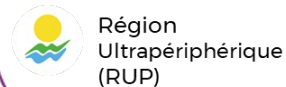
Le Porc Français



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

