



LE MENU DE LA SEMAINE

Diner

LUNDI
31/08

MARDI
01/09

MERCREDI
02/09

JEUDI
03/09

VENDREDI
04/09

Macédoine mayonnaise

Salade dès de pastèque

Pizza royale

Sauté de porc au caramel
Pommes de terre grenailles rôties
Epinards à la crème

Cordon bleu de volaille
Riz créole
Brocolis à l'échalote

Steak haché
Papillons
Haricots verts à l'ail et au persil

Fournols

Yaourt aux fruits

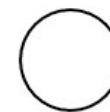
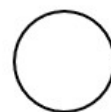
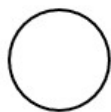
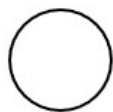
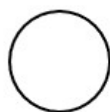
Coulommiers

Corbeille de fruits d'été

Beignets donuts chocolat

Clafoutis du chef aux pommes

LÉGENDE

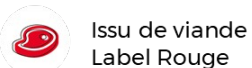


LISTE DES PICTOGRAMMES

Spécifiques Scolarest

Légende

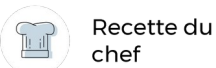
Copier/coller le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



Issu de viande
Label Rouge



Filière Marine
Engagée



Recette du
chef



Origine
France



De saison



Local



Œufs
Plein Air

Trame menu

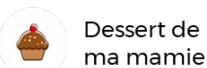
Copier/coller le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette



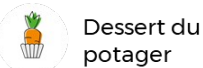
Marqueurs culinaires

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



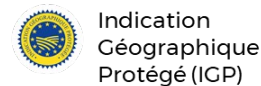
Agriculture
Biologique
Europe



Appellation
d'Origine
Protégée (AOP)



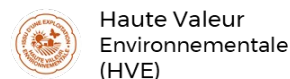
Appellation
d'Origine
Contrôlée (AOC)



Indication
Géographique
Protégée (IGP)



Bleu Blanc Cœur



Haute Valeur
Environnementale
(HVE)



Label
Rouge



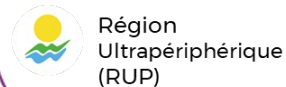
Le Porc Français



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

