



LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI

09/03

Bouillon vermicelles



Confit de porc Massonde



Semoule Bio



Fromage blanc nature sucré

MARDI
10/03
Végétarien

Salade de pâtes bio



Boule végétales en sauce

Haricots plats (ce2) à l'ail

Ananas bio



MERCREDI

11/03

Salade d'endives, mais et des de jambon

Emincé de porc (ce2)
A l'Italienne



Julienne de légumes bio



Flan nappé caramel bio



JEUDI

12/03

Salade fromage et croustons

Saucisse de Toulouse Massonde



Lentilles (hve) cuisinées



Yaourt bio vanille



VENDREDI

13/03

Carottes rappées bio



Poisson pané

Poêlée de légumes bio



Compote pomme banane bio



LÉGENDE



Agriculture
Biologique
Europe



Pêche
responsable



Recette du
chef



Local

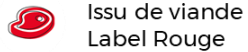


LISTE DES PICTOGRAMMES

Spécifiques Scolarest

Légende

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



Issu de viande Label Rouge



Pêche responsable



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

