



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI
20/02

Velouté de potiron au lait de ferme



Boule de veau à la tomate

Haricots beurre
Cuisinés aux oignons

Fromage ail et fines herbes

Compote BIO



MARDI
21/02
Mardi gras

Terrine de campagne

Saucisse Massonde

Riz pilaf

Gouda

Beignet chocolat

MERCREDI
22/02

Concombre



Paupiette de veau sauce tomate

Purée de légumes BIO au lait de ferme



Yaourt nature sucré

Gâteau aux pommes et cannelle
Fait par nous même



JEUDI
23/02

Betteraves
Vinaigrette fait par nous même



Poisson pané



Petits pois et carottes BIO



Mimolette

Kiwi



VENDREDI
24/02
Menu végétarien

Friand au fromage

Hachis Végétarien



Yaourt Ibaski



Fruit de saison



LÉGENDE



Plat végétarien



Produit local



Fruit ou légume frais



Pêche responsable



Agriculture Biologique Europe

LISTE DES PICTOGRAMMES

Spécifiques Scolarest

Légende

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



Fruit ou légume frais



Issu de viande Label Rouge



Pêche responsable



Recette du chef



Agriculture raisonnée



Origine France



Produit de saison

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



Omelette du chef



Potage du chef



Purée 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



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)



Indication Géographique Protégée (IGP)



Bleu Blanc Cœur



Label Rouge



Le Porc Français



Volaille Française



Viande Bovine Française (VBF)

