



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

03/01

Menu végétarien

Velouté de légumes
à la vache qui rit



Boulette végétale en sauce



Haricots verts Bio et pomme de terre



Edam

Compote BIO



MARDI

04/01

Rosette

Emincé de volaille Aldabia
Aux légumes



Riz pilaf

Palmier

Yaourt aromatisé aux fruits

MERCREDI

05/01

Carottes râpées Bio



Escalope de porc Mariné
De chez Massonde



Purée de potiron

Petit moulé

Couronne des rois
De chez notre boulanger



JEUDI

06/01

Concombre vinaigrette



Poisson pané



Petits pois à la Française
Cuisinés à la ventrèche



Croute noir

Galette des rois

VENDREDI

07/01

Friand au fromage

Emincé de bœuf de chez Massonde
Aux carottes Bio



Semoule

Brie

Fruit



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)

