



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI
10/01

Bouillon vermicelle



Haut de cuisse de poulet aux herbes

Carottes sautées au cumin



Samos

Liégeois chocolat

MARDI
11/01
Menu végétarien

Crêpe au fromage

Hachis parmentier végétarien
(Purée au lait fermier)



Edam

Fruit de saison



MERCREDI
12/01

Salade du chef



Pâtes Bio Euskal Pastak

Façon Carbonara



Fromage râpé

Gaufre

JEUDI
13/01

Choux blanc mayonnaise
A la graine de moutarde



Saucisse de chez Massonde



Haricots blancs cuisinés à la tomate



Mimolette

Salade de fruit

VENDREDI
14/01

Pâté Basque de chez Massonde
Et son pain Bio



Nuggets de poisson



Gratin de choux fleur



Compote

Biscuit BIO



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)

