



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI
17/01

Velouté de poireaux



Boule d'agneau aux épices

Boullgour aux légumes



Yaourt Cazaubon Vanille



St Michel BIO



MARDI
18/01

Salade Fromagère
Emmental/brebis

Lomo de chez Massonde



Haricots plats aux oignons

Gouda

Compote pomme banane

MERCREDI
19/01
Menu végétarien

Céleris rémoulade

Curry de légumes



Semoule BIO



Samos

Fruit BIO



JEUDI
20/01

Saucisson à l'ail



Colin pané

Haricots beurre à l'ail



Tomme vache brebis



Fruit de saison



VENDREDI
21/01

Betteraves / maïs

Sauté de porc de chez Massonde



Riz



Yaourt nature sucré

Madeleine

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)

