



# LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

**LUNDI**  
24/01

Velouté à la citrouille



Nuggets de volaille

Petits pois et carottes BIO



Yaourt Ibaski nature sucré



Biscuit sportif

**MARDI**  
25/01

Pâté de foie

Blanquette de dinde de chez Aldabia



Semoule

Buchette de fromage

Fruit de saison



**MERCREDI**  
26/01

Taboulé

Xistora de chez Massonde

Lentilles cuisinées à la ventrèche



Fromage

Compote fraise

**JEUDI**  
27/01

Menu végétarien

Carottes râpées

Bolognaise végétale



Pâtes Bio Euskal Pastak



Emmental

Fruit



**VENDREDI**  
28/01

Crepe au fromage

Parmentier de poisson  
(Purée faite avec du lait fermier)

Yaourt BIO



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)

