



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

03/02

Chandeleur

Velouté de Patate douce Bio



Aiguillette crousty

Petit pois Bio et carottes Bio



Crêpe au sucre



MARDI

04/02

Pâté de campagne

Blanquette de dinde BBC



Semoule bio



Orange



MERCREDI

05/02

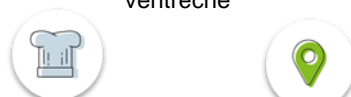
Taboulé à la semoule bio



Xistora de chez Massonde



Lentilles cuisinées (hve) à la ventrèche



Compote bio



JEUDI

06/02

Végétarien

Macédoine (ce2)

Bolognaise végétale



Pâtes bio



Golden (ce2)

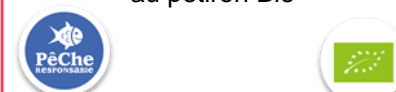


VENDREDI

07/02

Salade mâche et betterave(ce2)

Parmentier de poisson(msc) au potiron Bio



Coco croquant

Crème vanille bio



LEGENDE



Le Porc Français



Local



Agriculture Biologique Europe



Pêche responsable



De saison

* Exceptionnellement, en cas de rupture d'approvisionnement, un plat peut être modifié.

LISTE DES PICTOGRAMMES

Spécifiques Scolarest

Légende

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



Issu de viande
Label Rouge



Pêche
responsable



Recette du
chef



Origine
France



De saison



Local



Œufs
Plein Air

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



Fun
Food



Fun
Food



Plat
végétarien



Soupe du
chef



Yaourt
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



Agriculture
Biologique
Europe



Appellation
d'Origine
Protégée (AOP)



Appellation
d'Origine
Contrôlée (AOC)



Indication
Géographique
Protégée (IGP)



Bleu Blanc Cœur



Haute Valeur
Environnementale
(HVE)



Label
Rouge



Le Porc Français



Volaille Française



Viande Bovine
Française (VBF)



Région
Ultrapériphérique
(RUP)

Trame menu

Copier/coller le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette

