



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI
03/06

Pastèque



Saucisse de Francfort (ce2)

Petits pois (ce2) aux carottes Bio



Edam

Pomme golden (ce2)



MARDI
04/06

Concombre hve vinaigrette



Parmentier végétarien
A la purée bio



emmental

Compote Pomme Banane

MERCREDI
05/06

Pâté basque Massonde



Blanquette de poulet Aldabia hve



Pâtes Bio



Camembert



Fruit

JEUDI
06/06

Piémontaise

Rôtis de porc en sauce

Epinards Bio béchamels



Gouda

Banane rup



VENDREDI
07/06

Salade composée du chef au surimi



Nuggets de poisson (msc)

Riz aux légumes

Mini Fourré chocolat

Yaourt nature sucré

LÉGENDE



Le Porc Français



Local



Agriculture Biologique Europe



Pêche responsable



De saison

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

