



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI
05/06

Tomate
Vinaigrette



Cordon bleu

Poêlée de légumes Bio



Biscuit

Yaourt Baskalia Bio



MARDI
06/06

Duo de carottes Bio et cèleris en
vinaigrette



Xistora massonde



Haricots blancs cuisinés à la
ventrèche

Gouda

Fruit



MERCREDI
07/06

Pastèque



Boulette végétale en sauce

Courgettes aux oignons

Emmental

Gâteau fait par nous même



JEUDI
08/06

Menu animation



Menu

California



VENDREDI
09/06

Feuilleté au fromage

Brandade de poisson



Brie

Fruit



LEGENDE



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

