



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

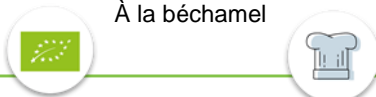
05/12

Velouté de citrouille



Cordon bleu

Épinard Bio
À la béchamel



Madeleine

Yaourt nature sucré

MARDI

06/12

Salade de blé



Haché de veau au jus

Julienne de légumes

Gouda

Gélatifié chocolat

MERCREDI

07/12

Pâté Basque Massonde



Poulet rôtis au jus de chez
Aldabia

Purée de patate douce



Brie

Fruit de saison



JEUDI

08/12

Concombre vinaigrette



Carbonara de poisson

Pâtes Bio



Fromage râpé bio



Fruit



VENDREDI

09/12

Végétarien

Crêpe au fromage

Chili sin carne



Riz



Biscuit St Michel Bio



Fromage blanc

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

