



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI 07/11 Menu végétarien

Velouté de légumes

Haché végétale à la tomate

Pâtes bio

Samos

Beignet chocolat

MARDI 08/11

Salade composée du chef



Saucisses de chez Massonde



Purée au potiron au lait fermier

Brie

Fruit



MERCREDI 09/11

Rosette



Sauté de volaille de chez Aldabia



Haricots verts d'Aquitaine à l'ail

Biscuit

Yaourt Bio



JEUDI 10/11

Carottes râpées Bio



Raviolis gratinés

Emmental

Compote

VENDREDI 11/1

Férialé

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

