



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI
09/01

Bouillon Vermicelle

Poulet Aldabia aux herbes et oignons

Carottes sautées au cumin

Samos

Liégeois chocolat

MARDI
10/01
Végétarien

Crêpe au fromage

Hachis parmentier végétarien
(Purée au lait fermier)

Gouda

Fruit de saison

MERCREDI
11/01

Salade du chef

Pâtes Bio Euskal pastak

Façon carbonara

Fromage râpé

Gaufre

JEUDI
12/01

Choux blanc mayonnaise à la graine de moutarde

Saucisse de chez Massonde

Haricots blancs cuisiné à la tomate

Mimolette

Fruit Bio

VENDREDI
13/01

Pâté basque Massonde

Nuggets de poisson

Gratin de choux fleur

Yaourt aromatisé

Biscuit Bio

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

