



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

10/02

Veloute de potiron bio et coco



Coquillotto
(Tomate, légumes, pois chiches)



Fromage râpé

Yaourt Bio brassé aux fruits

MARDI

11/02

Mousse de foie (ce2) et pain Bio



Escalope de volaille sauce
moutarde

Poêlée de légumes bio



Clémentine

MERCREDI

12/02

Salade d'endives fromage
crouton



Boulettes de veau en sauce



Purée de légumes du moment

Yaourt aromatisé

JEUDI

13/02

Salade coleslaw

Poisson pané (Msc)



Carottes Bio à la crème



Flan pâtissier

VENDREDI

14/02

Betterave bio à la vinaigrette



Tartiflette à l'emmental
(Pomme de terre et lardons ce2)

Camembert

Banane bio



LÉGENDE



Le Porc Français



Local



Agriculture
Biologique
Europe



Pêche
responsable



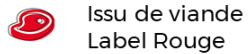
De saison

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

