



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI 11/03 Végétarien

Velouté de légumes bio au lait bio



 Croc fromage

Carottes bio persillées



Croc lait

Gélifié vanille

MARDI 14/03



Pâté basque Massonde et Cornichons



Emincé de volaille(BBC) à la tomate

Blé (ce2) pilaf



Edam

Pomme bicolor (ce2)



MERCREDI 15/03

Choux blancs et pommes mayonnaise



Pâtes bio
Carbonara



Samos

Marbré chocolat

JEUDI 16/03

Salade du chef



Xistora de chez Massonde

Purée de légumes



Carre de l'est

Banane rup



VENDREDI 17/03

Pizza



Nuggets de poisson (MSC)

Gratin de choux fleurs



Yaourt aromatisé

Gaufrette chocolat

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

