



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI
12/05

Cèleris (ce2) vinaigrette

Boule de veau en sauce

Pomme vapeur (ce2)

Yaourt Bio
Nature sucré



MARDI
13/05

Salade de tomate(hve) et
concombre (hve)



Emincé de volaille hve Aldabia aux
champignons



Boulgour bio



Liégeois chocolat

MERCREDI
14/05

Melon



Bio raviolis aux légumes gratinés



Samos

Banane Rup



JEUDI
15/05



Salade(hve) surimi et Mais bio



Saucisse de Toulouse

Haricots blancs (ce2) cuisinés



Pomme Bi colore bio

VENDREDI
16/05

Friand au fromage

Nuggets de poisson (msc)



Blé bio aux légumes



Yaourt velouté bio



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

