



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI
12/06

Taboulé à la semoule BIO



Carbonara
Pâtes

Fromage râpé

Crème Chocolat

MARDI
13/06

Melon



Parmentier végétarien

A la purée de légumes Bio



Madeleine

Yaourt nature sucré



MERCREDI
14/06

Concombre Bio façon bulgare



Escalope de porc marinée
Massonde



Pommes rissolées

Petit moulé

Glace

JEUDI
15/06

Pâté de foie

Emincé de volaille Aldabia

Haricots plats à l'ail



Edam

Fruit Bio



VENDREDI
16/06

Salade du chef



Nuggets de poisson

Brebis

Yaourt Cazaubon vanille



LÉGENDE



Le Porc Français



Local



Agriculture
Biologique
Europe



Pêche
responsable



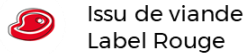
De saison

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

