



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

13/01

Bouillon Vermicelle

Poulet (ce2) aux herbes et oignons



Carottes (ce2) sautées au cumin



Liégeois chocolat

MARDI

14/01
Végétarien

Crêpe au fromage

Hachis parmentier végétarien
(Purée au lait bio)



Gouda

Clémentine



MERCREDI

15/01

Salade du chef



Pâtes bio



Carbonara (lardon ce2)

Gaufre

JEUDI

16/01

Betterave Bio



Saucisse (CE2)



Butternut bio gratiné



Ananas bio



VENDREDI

17/01

Pâté de foie (ce2)



Nuggets de poisson (msc)



Gratin de choux fleur Bio



Yaourt aromatisé

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

