



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

14/11

Bouillon vermicelles

Boule bœuf à la provençale

Carottes vichy

Biscuit sportif

Crème vanille

MARDI

15/11

Menu Végétarien

Salade composée



Parmentier Végétarien



Camembert

Fruit



MERCREDI

16/11

Concombre vinaigrette



Pilon de poulet Aldabia mariné
aux herbes

Petits pois et carottes Bio



Edam

Muffin

JEUDI

17/11

Pâté Basque Massonde
Et
Son pain BIO



Emincé de dinde Aldabia en
sauce
Pâtes Bio



Tomme Vache / brebis



Yaourt Cazaubon



VENDREDI

18/11

Betterave Vinaigrette au vinaigre
de framboise



Poisson pané



Riz pilaf

Petit Louis

Fruit

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

