



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

16/01

Velouté de poireaux



Boule d'agneau aux épices

Boullgour aux légumes

Yaourt Baskalia Vanille Bio



Biscuit St Michel Bio



MARDI

17/01

Salade fromagère
emmental /brebis



Lomo de chez Massonde

Haricots plats aux oignons

Petit croc

Compote pomme banane

MERCREDI

18/01

Végétarien

Céleris rémoulade



Curry de légumes



Semoule Bio



Samos

Fruit Bio



JEUDI

19/01

Saucisson à l'ail



Colin Pané



Haricots beurre à l'ail



Tomme vache brebis

Fruit de saison



VENDREDI

20/01

Betterave / maïs

Sauté de porc de chez
Massonde



Riz pilaf



Yaourt nature sucré

Madeleine

LEGENDE



Le Porc Français



Local



Agriculture
Biologique
Europe



Pêche
responsable



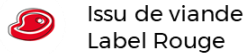
De saison

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

