



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

16/09

Pastèque



Poulet grillé Aldabia Hve



Ratatouille

Mousse au chocolat Bio



MARDI

17/09

Pâté de foie

Pâtes
Carbonara

Crème anglaise

Barre pâtissière

MERCREDI

18/09

Salade du moment aux croûtons
et fromage

Poisson pané

Légumes bio



Raisin bio



JEUDI

19/09

Animation

Carotte râpé à la crème
de ciboulette

Salade de pâtes
(Plat complet)

Biscuit aux céréales

Fromage blanc à la compote de
pomme

VENDREDI

20/09

Concombre vinaigrette



Raviolis gratinés

Salade verte

Nectarine



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

