



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI
17/03
Végétarien

Velouté au légumes bio



Croc fromage



Carottes bio persillées



Gélatifié vanille

MARDI
18/03



Pâté basque Massonde et Cornichons



Emincé de volaille(BBC) à la tomate

Blé (ce2) pilaf



Pomme bicolor Bio



MERCREDI
19/03

Choux blancs et pommes mayonnaise



Pâtes bio



Carbonara (Au lardons ce2)



Marbré chocolat

JEUDI
20/03

Salade du chef au surimi



Xistora de chez Massonde



Purée bio au légumes bio



Banane rup



VENDREDI
21/03

Pizza

Nuggets de poisson (MSC)



Gratin de choux fleurs bio



Yaourt veloute bio



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

