



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI
19/06

Pâté Basque Massonde



Poulet rôtis au jus

Petits pois et carottes Bio



Vache qui rit

Sablé Bio au citron



MARDI
20/06

Betteraves aux pommes



Lomo de chez Massonde

Blé aux poivrons

Mimolette

Fruit



MERCREDI
21/06

Carottes râpées bio et céleris
façon rémoulade



Emincé de porc Massonde



Lentilles au jus



Biscuit

Yaourt Bio



JEUDI
22/06

Pastèque



Steak de soja en sauce

Haricots Beurre bio



Coulommiers

Compote

VENDREDI
23/06

Crêpe au fromage

Nuggets de poisson

Riz aux épices

Gouda

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

