



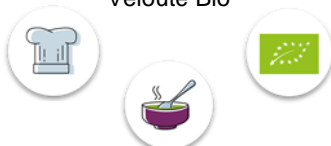
LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

20/03

Velouté Bio



Beignets de poisson

Carottes aux épices



Chanteneige

Compote

MARDI

21/03

Salade composée du chef



Emincé de bœuf façon marenco

Pommes rissolées



Mousse chocolat

Madeleine

MERCREDI

22/03

Pâté de foie

Escalope de porc marinée
Massonde

Courgettes aux oignons



Brie

Fruit de saison



JEUDI

23/03

Menu animation

Salade composée à l'ananas



Emincé de volaille Façon Tajine



Riz

Yaourt à la Vanille



Banane



VENDREDI

24/03

Végétarien

Macédoine de légumes
vinaigrette

Bolognaise végétale

Pâtes bio



Petit suisse

Plumetis chocolat

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

