



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

20/11

Potage aux légumes d'automne

LA
SOUPE
DU
CHEF

Escalope viennoise

Pommes vapeur



Chanteneige



Yaourt Baskalia vanille Bio

MARDI

21/11

Rosette



Emincé de porc Massonde
Aux carottes
Haricots plats persillés

Saint nectaire



clémentine



MERCREDI

22/11

Menu végétarien

Salade fromage croustons et
oignons rouge



Bolognaise végétale



Pâtes



Fromage au Brebis

Salade de fruits

JEUDI

23/11

Salade verte toast au chèvre

Paupiette de veau en sauce

Carottes et butternut bio ail et
persil



Biscuit

Fruit



VENDREDI

24/11

Choux blancs en vinaigrette aux
graines de moutarde



Brandade de poisson



Biscuit craquillu

Yaourt aromatisé

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

