



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

23/02

Velouté au Potiron bio



Boule de veau à la tomate



Riz bio



Compote bio pomme banane



MARDI

24/02

Pâté de foie (Ce2)



Chipolatas (ce2)



Lentilles(hve)



Golden bio



MERCREDI

25/02

Cèleris (ce2) rémoulade

Paupiette de veau en sauce

Purée de légumes Bio au lait bio



Gâteau pommes vanille



JEUDI

26/02

Betterave Bio vinaigrette



Poisson pané (Msc)



Petits pois(ce2) et carottes bio

Clémentine bio



VENDREDI

27/02

Végétarien

Friand au fromage

Hachis végétarien

Yaourt bio



Madeleine

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

