



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

25/03

Taboulé a la semoule Bio



Cordon bleu

Haricots verts (Ce2)



Moelleux à la fraise

Gélatifié chocolat

MARDI

26/03

Saucisson à l'ail



Chipolatas Massonde au four

Flageolets cuisinés

Camembert

Fruit Bio



MERCREDI

27/03

Végétarien

Concombre vinaigrette



Omelette

Coudes

Crème chocolat



poire

JEUDI

28/03

Menu de Pâques

Œuf dur mayonnaise

Boule d'agneau à la tomate

Pomme rissolée

Carré frais

Donuts chocolat

Surprise chocolaté

VENDREDI

29/03

Betteraves Bio



Duo de saumon et colin
Façon parmentier
Au lait bio



Chèvreatine

Yaourt Baskalia 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

