



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

26/06

Salade composée du chef



Aiguillette de poulet crousty

Poêlée de légumes bio



Yaourt Baskalia Bio



madeleine

MARDI

27/06

Friand au fromage



Saucisse confite Massonde

Choux fleur gratiné



Fromage de chèvre

Fruit



MERCREDI

28/06

Duo de melon et pastèque



Parmentier de poisson



Gaufrette à la vanille

Yaourt aromatisé aux fruits

JEUDI

29/06

Concombre vinaigrette



Bolognaise végétarienne

Coquillette



Fromage râpé

Fruit



VENDREDI

30/06

Menu fin d'année

Tomate cerise



Burger



Potatoes

Ketchup

Muffins chocolat



LÉGENDE



Le Porc Français



Local



Agriculture
Biologique
Europe



Pêche
responsable



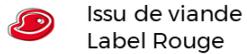
De saison

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

