



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

27/03

Potage Dubarry



Crousty de volaille

Poêlée de légumes Bio



Petit louis

Fruit



MARDI

28/03

Menu 100% local

Pâté basque de chez Massonde



Mijoté de dinde de chez Aldabia

Pâtes Euskal pastak Bio



Fromage râpé au Brebis



Yaourt Ibaski



MERCREDI

29/03

Carottes local râpées
Vinaigrette au vinaigre de Xeres



Saucisse de Toulouse

Petits pois et carottes Bio



Fromage

Gâteau au citron fait par nous



JEUDI

30/03

Concombre vinaigrette



Tartiflette au fromage bio



Petit moulé ail et fines herbes

Pomme



VENDREDI

31/03

Végétarien

Crêpe au fromage

Chili sin carne

Riz



St Michel

Gélifier vanille

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

