



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

27/11

Bouillon tomate et vermicelles

Rôtis de porc

Lentilles cuisinées à la ventrèche et carottes

Vache Picon

Compote pomme banane

MARDI

28/11

Pâté de foie

Sauté de volaille
Façon basquaise



Blé

Mimolette

Fruit



MERCREDI

29/11

Carottes râpées



Xistora de chez Massonde



Gratin de choux fleur



Vache qui rit

Tarte fine aux pommes

JEUDI

30/12

Végétarien

Mélimélo de salade
Aux croutons et fromage



Boulettes végétales au basilic

Pommes vapeur



Liégeois au chocolat

speculos

VENDREDI

01/12

Céleris rémoulade



Nuggets de poisson

Riz aux petits légumes

Emmental

Yaourt Baskalia nature sucré



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

