



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

28/11

Bouillon tomate et vermicelles

Confit de porc de chez Massonde

Lentilles cuisinées à la ventrèche et carottes bio



Vache Picon

Compote pomme poire

MARDI

29/11

Pâté de foie

Sauté de volaille de chez Aldabia façon basquaise



Blé Bio



Mimolette

Fruit



MERCREDI

30/11

Carottes râpées Bio



Xistora de chez Massonde



Gratin de choux fleur



Vache qui rit

Tarte fine aux pommes

JEUDI

01/12

Végétarien

Mélimélo de salade
Aux croutons et fromage



Boulettes végétales au basilic

Pommes vapeur

Liégeois au chocolat

Cookie Bio



VENDREDI

02/12

Céleris rémoulade



Nuggets de poisson

Riz aux petits légumes

Emmental

Yaourt Cazaubon 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

