



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

29/01

Velouté à la citrouille (Ce2)



Aiguillette crousty

Petit pois (Ce2) et carottes (Ce2)



Yaourt Ibaski nature sucré



Biscuit sportif

MARDI

30/01

Pâté de campagne

Blanquette de dinde BBC



Semoule



Buchette de fromage

Golden (Ce2)



MERCREDI

31/01

Taboulé



Xistora de chez Massonde

Lentilles cuisinées à la ventrèche



Fromage

Compote

JEUDI

01/02

Végétarien

Macédoine

Bolognaise végétale



Pâtes Bio



Emmental

Poire



VENDREDI

02/02

Chandeleur

Salade mâche et betterave bio



Parmentier de poisson (Msc) à la purée de potiron (Ce2)

Vache qui rit

Crêpe au sucre



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

