



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

31/03

Soupe de carottes onctueuse



Crousty de volaille

Pomme vapeur(ce2)

Yaourt Cazaubon bio



MARDI

01/04

Salade composée du chef au thon



Bœuf Massonde Erriko façon marengo



Carottes bio aux épices



Mousse chocolat Bio



MERCREDI

02/04

Pâté de foie (ce2)

Escalope de porc



Haricots Verts aux oignons

Kiwi (IGP)



JEUDI

03/04

Salade de crudités

Emincé de volaille Façon Tajine



Riz BIO pilaf



Banane



VENDREDI

04/04

Végétarien

Crêpe au fromage

Bolognaise végétale



Pâtes bio

Petit suisse aux fruits

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

