



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI
12/09

Taboulé



Poulet Aldabia au jus



Pommes rissolées

Fromage de brebis



Compote de pomme banane

MARDI
13/09

Salade composée
Aux tomates Bio



Lomo Massonde
Haricots plats persillés



Yaourt aromatisé

Fruit

MERCREDI
14/09

Pâté de foie

Tomate farcie sauce tomate
Riz

Vache Picon

Prunes



JEUDI
15/09
Végétarien

Salade coleslaw au carottes Bio



Nuggets de poisson
Gratin de courgettes et pomme de terre



Edam

Marbre au chocolat

VENDREDI
16/09

Melon vert



Chipolatas Massonde



Poêlée de légumes BIO



Yaourt Cazaubon



Biscuits sablés

LÉGENDE



Local



Agriculture
Biologique
Europe



Pêche
responsable



Recette du
chef



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

