



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

17/10

Pamplemousse

Nuggets de blé

Pâtes Bio

Kiri

Liégeois chocolat

MARDI

18/10

Rosette



Sauté de bœuf Massonde aux champignons

Semoule

Camembert

Fruit

MERCREDI

19/10

Concombre vinaigrette

Haché de veau

Gratin de légumes

Madeleine

Yaourt bio

JEUDI

20/10

Duo de choux vinaigrette



Poisson meunière



Petits pois et carottes Bio

Petit moule ail et fines herbes

Fruit de saison

VENDREDI

21/10

Tomates / maïs



Saucisses Massonde

Purée de potiron au lait fermier

Crème anglaise

Cookie Bio

LÉGENDE



Agriculture
Biologique
Europe



Local



Viande Bovine
Française (VBF)



Le Porc Français



Pêche
responsable

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

