



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

23/09

Betteraves bio vinaigrette



Paupiette de veau sauce provençale



Gratin de chou-fleur bio

Flan nappé caramel Bio



MARDI

24/09

Carottes râpées

Cordon bleu de volaille

Farfalles

Entremet Vanille

MERCREDI

25/09

Saucisson à l'ail

Sauté de volaille BBC au curry



Pommes vapeur (ce2)

Fruit de saison

JEUDI

26/09

Végétarien

Feuilleté au fromage

Parmentier végétarien



Fromage frais fouetté

Maestro vanille

VENDREDI

27/09

Œufs durs (ce2) mayonnaise

Emincé de bœuf Massonde Erriko



Haricots beurre bio



Golden

LÉGENDE



Local



Agriculture Biologique Europe



Plat végétarien



Recette du chef



Viande Bovine Française (VBF)

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

