



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner Pour les écoles D'Idékia, Arrauntz et Hérauritz larressore

LUNDI 04/07

Terrine de campagne et son pain
Bio



Viennoise de volaille

Poêlée de légumes du chef



Petit Louis

Fruit de saison



MARDI 05/07

Salade composée

Saucisse confite Massonde

Riz aux bouillons



Carré Ligeuil

Fruit



MERCREDI 06/07

Tomate / mais

Rôtis de dinde
Au jus



Purée

Madeleine

Mousse chocolat



JEUDI 08/07 Picnic

Melon



Sandwich



Chips



Yaourt à boire



Biscuit

VENDREDI 09/07

Le chef et son équipe



Vous souhaitez de
passer de très bonnes
vacances



LÉGENDE



Plat
végétarien



Produit local



Fruit ou
légume frais



Pêche
responsable



Agriculture
Biologique Europe

LISTE DES PICTOGRAMMES

Spécifiques Scolarest

Légende

Copier/coller le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



Fruit ou légume frais



Issu de viande Label Rouge



Pêche responsable



Recette du chef



Agriculture raisonnée



Origine France



Produit de saison

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



Omelette du chef



Potage du chef



Purée 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



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)



Indication Géographique Protégée (IGP)



Bleu Blanc Cœur



Label Rouge



Le Porc Français



Volaille Française



Viande Bovine Française (VBF)

