



# LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

**LUNDI**  
27/06

Pâté Basque Massonde



Poulet rôtis Aldabia aux herbes

Petits pois et carottes Bio



Vache qui rit

Sablé Bio au citron



**MARDI**  
28/06

Betteraves aux pommes

Lomo Massonde



Blé aux poivrons



Mimolette

Fruit



**MERCREDI**  
29/06

Carottes bio râpées et cèleris façon  
rémoulade



Emincé de porc Massonde  
Au paprika



Lentilles au jus

Biscuit

Yaourt Bio



**JEUDI**  
30/06  
Menu végétarien

Pastèque

Steak de soja en sauce



Haricot beurre BIO



Coulommiers

Compote

**VENDREDI**  
01/07

Crêpe au fromage

Nuggets de poisson



Riz aux épices



Gouda

Fruit



## 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)

