



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

01/06

Melon vert

Cordon bleu

Poêlée de légumes bio

Yaourt bio nature sucré
Cazaubon

MARDI

02/06

Courgettes râpées vinaigrette

Pâtes HVE

Bolognaise au bœuf

Maestro chocolat bio

MERCREDI

03/06

Salade et son toast au chèvre

Boulettes végétales en sauce

riz pilaf

Gâteau aux yaourts et
pommes

JEUDI

04/06

Tomates et concombres hve
vinaigrette

Lomo Massonde

Blé bio aux poivrons

Compote pomme abricot HVE

VENDREDI

05/06

Feuilleté au fromage

Brandade de poisson

Salade

Golden bio

LÉGENDE



Agriculture
Biologique
Europe



Haute Valeur
Environnementale
(HVE)



Région
Ultrapériphérique
(RUP)



Local

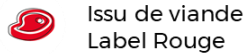


LISTE DES PICTOGRAMMES

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

