



LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI

04/05

Cèleris (ce2) vinaigrette

Boule de veau en sauce

Pomme vapeur(ce2)

Yaourt bio nature sucré



MARDI

05/05

Salade de tomate et concombre

Emincé de volaille (hve)
Aldabia
Aux champignons



Boulgour bio



Liégeois chocolat

MERCREDI

06/05

Melon

Bio raviolis aux légumes gratinés



Samos

Banane Rup



JEUDI

07/05

Salade surimi et Mais Bio



Nuggets de poissons

Blé bio aux légumes



Pomme bi colore bio



VENDREDI

08/05

LÉGENDE



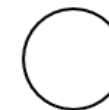
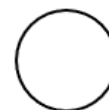
Agriculture
Biologique
Europe



Région
Ultrapériphérique
(RUP)



Haute Valeur
Environnementale
(HVE)





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

