



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

27/04

Betteraves bio à la ciboulette



Raviolis gratinés

Chanteneige bio



Crème vanille bio



MARDI

28/04

Salade au blé bio



Burger pois et blé en sauce

Haricots verts bio à l'ail



Yaourt bio nature sucré



MERCREDI

29/04

Tomate vinaigrette

Emincé de porc (ce2) à la moutarde



Semoule bio



Ananas

JEUDI

30/04

Rosette



Nuggets de volaille

Purée bio



Banane rup



VENDREDI

01/05

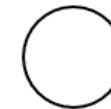
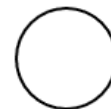
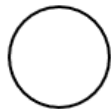
LÉGENDE



Agriculture
Biologique
Europe



Le Porc Français

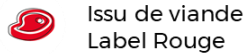


LISTE DES PICTOGRAMMES

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

