



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

01/12

Saucisson ail
Salade de riz
Betterave mais

Roti de dinde
Lentilles
Haricots beurre

Fromages
Crème chocolat
Pomme
Yaourt sucré

MARDI

02/12

Cèleri aux pommes
Salade de blé
Pâté de campagne

Saute de poulet
Pates
Carottes sautées

Fromages
Yaourt aromatisé
Muffin
Salade de fruits

MERCREDI

JEUDI

03/12

Salade de pdt
Cervelas
Chou blanc mayonnaise

Rougail saucisse
Riz aux
Légumes

Fromages
Tarte aux pommes
Flan caramel
Raisins

VENDREDI

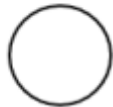
04/12

Salade de pates
Carottes râpées
Mortadelle

Hachis parmentier
Salade

Fromages
Banane
Fromage blanc aux fruits
Mousse chocolat

LÉGENDE



LISTE DES PICTOGRAMMES

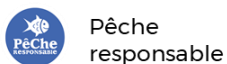
Spécifiques Scolarest

Légende

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



Issu de viande
Label Rouge



Pêche
responsable



Recette du
chef



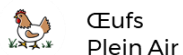
Origine
France



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

