



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

01/04

MARDI

02/04

MERCREDI

03/04

JEUDI

04/04

VENDREDI

05/04

Betterave en salade
Salade de blé aux miettes de thon
Mousse de foie

Nuggets de volaille

Coquillettes
Haricots verts

Brie
Petit moule ail et fines herbes
Cantal

Glace
Pomme

Taboulé
Chou blanc aux lardons
Mortadelle

Sauté de porc
Épinards étuvés à la muscade
Riz

Mimolette
Emmental
Tomme blanche

Yaourt nature sucre
Beignet chocolat
Orange

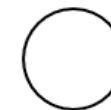
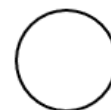
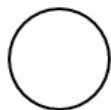
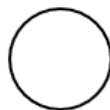
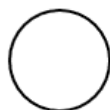
Salade de pâtes
Carottes râpées
Saucisson à l'ail

Parmentier de poisson
Salade

Gouda
Edam
Vache qui rit

Banane
Fromage blanc aux fruits
Crème 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

