LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI 09/11	MARDI 10/11	JEUDI 12/11	VENDREDI 13/11
Salade de pates Macédoine œuf dur Mortadelle	Salami Salade de mais aux lardons Cèleri rémoulade	Salade coleslaw Pâté de campagne Salade de riz	Betterave aux pommes Saucisson ail Salade pdt
Roti de volaille forestière Petits pois Carottes	Émince de porc aux herbes Riz parfumé Haricots beurre	Paupiette de veau Blé parfumé Légumes couscous	Gratin de pâtes aux saumons Salade
Fromages	Fromages	Fromages	Fromages
Yaourt aromatisé Flan vanille Pomme	Moelleux chocolat Yaourt sucré Raisins	Yaourt mixé Mangues Mousse chocolat	Compote Flan chocolat Muffins

LÉGENDE

** Exceptionnellement, en cas de rupture d'approvisionnement, un plat peut être modifié.*

LISTE DES PICTOGRAMMES

Spécifiques Scolarest

Légende **Copier/coller** le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas	Trame menu **Copier/coller** le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette
Issu de viande Label Rouge	
Pêche responsable	
Recette du chef	
Origine France	
De saison	
Local	
Œufs Plein Air	

Marqueurs culinaires

Légende **Copier/coller** le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas	Trame menu **Copier/coller** le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette
Dessert de ma mamie	
Dessert du potager	
Fun Food	
Fun Food	
Plat végétarien	
Soupe du chef	
Yaourt du chef	
Tutti Frutti	

Labels officiels

Légende **Copier/coller** le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas	Trame menu **Copier/coller** le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette
Agriculture Biologique Europe	
Appellation d'Origine Protégée (AOP)	
Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)	
Indication Géographique Protégé (IGP)	
Bleu Blanc Cœur	
Haute Valeur Environnementale (HVE)	
Label Rouge	
Le Porc Français	
Volaille Française	
Viande Bovine Française (VBF)	
Région Ultrapériphérique (RUP)	

** Exceptionnellement, en cas de rupture d'approvisionnement, un plat peut être modifié.*