



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

22/06

Carottes râpées
Pâté de campagne
Œuf mayonnaise

Nuggets de volailles
Pdt aux légumes provençale

Fromages

Cake
Pomme
Yaourt sucré

MARDI

23/06

Salade de riz
Salami
Concombre mimolette

Chipolatas
Pates aux épices
Haricots verts

Fromages

Glace vanille chocolat
Glace vanille fraise
Kiwi

MERCREDI

24/06

JEUDI

25/06

Salade de blé
Tomates mais
Saucisson ail

Hachis parmentier

Salade

Fromages

Donuts
Yaourt mixé
Nectarine

VENDREDI

26/06

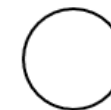
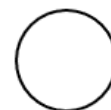
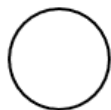
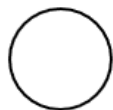
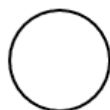
Mortadelle
Pastèques
Salade de pdt

Emincé de porc
Riz
Courgettes sautées

Fromage

Abricots
Mousse chocolat
Yaourt aromatisé

LÉGENDE

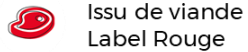


LISTE DES PICTOGRAMMES

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

