LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI 25/03	MARDI 26/03	JEUDI 28/03	VENDREDI 29/03
Carottes râpées vinaigrette		Soupe de poireaux	
Nuggets de volaille Haricots verts à l'ail et au persil	Boulettes de bœuf sauce tomate Semoule	Gratin de pomme de terre façon raclette	Poisson du marché Coquillettes
	Yaourt nature et sucre	Yaourt nature bio	Petit moule nature
Crème dessert au chocolat	Ananas		Salade de fruits frais

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.*