



LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI

13/01

Pâté de foie cornichon

Rougail tomate saucisse
Ratatouille

Beignets donuts chocolat

MARDI

14/01

Steak haché
Purée

Camembert

Flan vanille

JEUDI

16/01

Soupe de tomate au vermicelle

Cordon bleu de volaille
Haricots verts à l'ail et au persil

Tarte aux pommes

VENDREDI

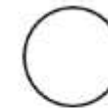
17/01

Pavé de saumon vinaigrette vierge au
basilic
Boulgour pilaf

Fromage chanteneige

Galette

LÉGENDE

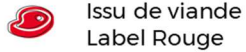


LISTE DES PICTOGRAMMES

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

