



LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI

15/12

Carottes râpées vinaigrette

Sauté de poulet sauce normande
Brocolis à l'échalote

Crème caramel ou fruit

MARDI

16/12

Parmentier de bœuf
Panaché de salade

Vache qui rit

Compote de pommes

JEUDI

18/12

Mousse de canard et toast

Crousty de poulet ketchup de noël
Pomme noisette

Entremet choco noisette de noël

VENDREDI

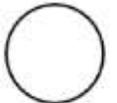
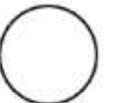
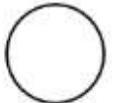
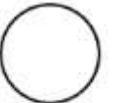
19/12

Filet de colin sauce citron
Riz pilaf

Fournols

Crème vanille ou fruit

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

Trame menu

Copier/coller le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette



 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

 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
Protégé (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

