



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

04/11

Saucisson ail
Salade de pdt
Betterave en salade

Cordon bleu
Pates
Haricots verts

Fromage blanc aux fruits
Pomme
Yaourt sucré

MARDI

05/11

Tomate mozzarella
Salade de pates
Mortadelle

Chipolatas
Riz
Haricots verts

Gaufre
Yaourt mixé
Salade de fruits

MERCREDI

JEUDI

07/11

Salade de riz
Roulade de volaille
Chou blanc aux lardons

Jambon braisé
Semoule
Épinard

Yaourt aromatisé
Flan vanille
Banane

VENDREDI

08/11

Taboulé
Carottes râpées
salami

Boulettes de bœuf
Frites
Courgettes

Gaufre
(topine chocolat a disposition)
Ananas

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

