



# LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

**LUNDI**

11/11

**MARDI**

12/11

**JEUDI**

14/11

**VENDREDI**

15/11

Mousse de foie  
Macédoine  
Salade pdt

Carottes râpées  
Saucisson ail  
Taboulé

Salade de pâtes  
Tomate/concombre en salade  
Mortadelle

Nuggets  
Riz  
Julienne de légumes

Emincé Poulet kebab  
Pdt au four  
Haricots verts

Paella  
Salade

Mimolette  
Petit moule ail et fines herbes  
Brie

Saint Paulin  
Gouda  
Edam

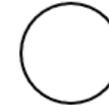
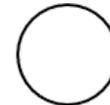
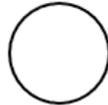
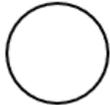
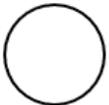
Saint Paulin  
Bûche  
Pyrène

Beignet chocolat  
Yaourt aromatisé  
Banane

Glace  
Ananas

Salade de fruits  
Yaourt sucré  
Mousse chocolat

## LÉGENDE

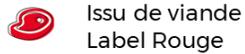


# LISTE DES PICTOGRAMMES

## 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

