



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

31/03

Salade de Riz
Betterave/mais
Salami

Roti de porc
Lentilles
Haricots vert

Fromage

Iles flottantes
Yaourt aromatisé
Pomme

MARDI

01/04

Terrine de campagne
Macédoine
Salade de pâtes

Cordon bleu
Pdt au four
Julienne de légumes

Mimolette
Petit moule ail et fines herbes
Brie

Beignet framboise
Yaourt Sucre
Salade de fruits

JEUDI

03/04

Cèleris râpés
Mortadelle
Taboulé

Poulet rôti
Riz
Légumes couscous

Saint Paulin
Gouda
Edam

Gaufre
Banane
Yaourt mixé

VENDREDI

04/04

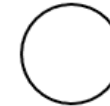
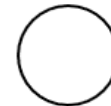
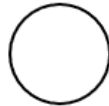
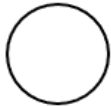
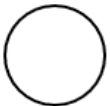
Salade de pdt
Carottes coleslaw
Salade aux croutons

Poisson pané
Coquillettes
Epinard

Saint Paulin
Bûche
Pyrène

Mousse chocolat
Fromage blanc
Kiwi

LÉGENDE

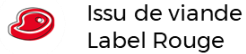


LISTE DES PICTOGRAMMES

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

