



LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI

03/02

Salade cœur de laitue

Filet de poulet grillé
Cœur de colin en sauce
Pennes
Carottes à la crème

Camembert

Crêpes

MARDI

04/02

Charcuterie

Raviolis de bœuf
Colin d'Alaska
Semoule
Légumes couscous

Vache qui rit

Corbeille de fruits

MERCREDI

05/02

JEUDI

06/02

Betteraves

Nuggets de poulet
Croq veggie tomate
PDT frites
Haricots beurre

Mimolette

Compote de fruits

VENDREDI

07/02

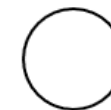
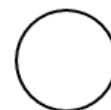
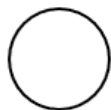
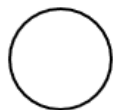
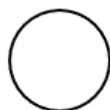
Rouleau de surimi

Calamars panés
Riz pilaf
Chou-fleur braisé

Yaourt sucré

Madeleines

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

