



LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI

10/03

Roulade de volaille

Nuggets de volaille
Cœur de colin
Lentilles vertes aux carottes
Poêlée julienne légumes

Camembert

Yaourt aromatisé

MARDI

11/03

Salade verte

Colombo de porc émincé
Tarte aux poireaux
Purée de pomme de terre
Haricots plats vapeur

Mimolette

Compote de fruits

MERCREDI

12/03

JEUDI

13/03

Tortillas aux poivrons

Paella au poulet
Paella au poisson
Riz safrané
Aubergines à la tomate

Emmental

Gâteau basque

VENDREDI

14/03

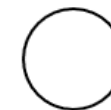
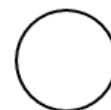
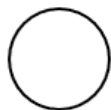
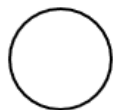
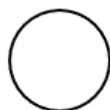
Œufs durs

Filet de saumon
Tortis
Brunoise de légumes

Mousse au chocolat

Corbeille de fruits

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

