



LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI

28/04

Taboulé

Cordon bleu de volaille
Filet de colin sauce citron
Pennes
Haricots beurre

Gouda

Compote de pommes

MARDI

29/04

Emince de surimi

Boulette de bœuf sauce tomate
Boulettes de soja
Semoule
Légumes couscous

Emmental

Salade de fruits au sirop

MERCREDI

30/04

JEUDI

01/05

VENDREDI

02/05

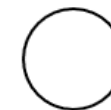
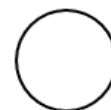
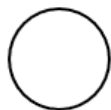
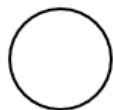
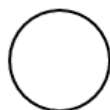
Laitue iceberg

Colin d'Alaska pané
Chou-fleur sauté au paprika
Riz créole

Edam

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

