



LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI

02/10

Salade mêlée



Parmentier de poisson à l'andalous

Fromage

Compote de fruits

MARDI

03/10

Carottes râpées, pommes vertes



Farfalles petits pois, artichauts
crème fromagère

Cantal



Bananes

MERCREDI

04/10

Salade d'endives, et maïs



Sauté de porc sauce estragon

Haricots verts sautés

Fromage à tartiner

Verrine de fromage blanc et son
coulis

JEUDI

05/10

Salade coleslaw



Boulettes de veau sauce aux
champignons
Semoule

Yaourt nature sucre

Le cake tout cacao portion les
desserts de ma mamie



VENDREDI

06/10



Terrine de campagne



Tiébou dienne world good spot

Poelée de legumes

Vache qui rit

Salade de fruits frais

LÉGENDE



Appellation
d'Origine
Contrôlée (AOC)



Le Porc Français



Pêche
responsable



Dessert de
ma mamie



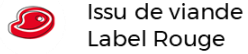
Plat
végétarien

LISTE DES PICTOGRAMMES

Spécifiques Scolarest

Légende

Copier/coller le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



Issu de viande
Label Rouge



Recette du
chef



Origine
France



De saison



Local



Œufs
Plein Air

Trame menu

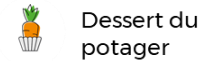
Copier/coller le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette



Marqueurs culinaires

Légende

Copier/coller le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



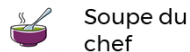
Dessert du
potager



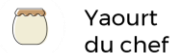
Fun
Food



Fun
Food



Soupe du
chef



Yaourt
du chef



Tutti Frutti

Trame menu

Copier/coller le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette



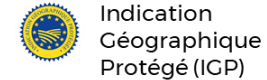
Labels officiels

Légende

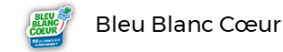
Copier/coller le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



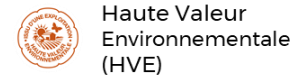
Appellation
d'Origine
Protégée (AOP)



Indication
Géographique
Protégée (IGP)



Bleu Blanc Cœur



Haute Valeur
Environnementale
(HVE)



Label
Rouge



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

