



LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI

06/02

Salade mêlée
Carotte râpée nature

Cordon bleu de volaille
Blettes persillées
Purée de pommes de terre

Compote pommes-oranges-ananas
Mousse au chocolat

MARDI

07/02

Taboulé aux légumes
Œuf dur mayonnaise

Boulettes de bœuf au jus
Haricots verts aux oignons
Semoule

Compote de fruits
Flan nappé caramel

JEUDI

09/02

Pizza au fromage
Batavia aux croûtons

Blanquette de volaille
Brocolis et petits pois, persillade
Farfalles

Salade de fruits exotiques
Yaourt sucrées

VENDREDI

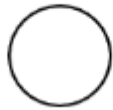
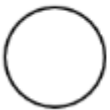
10/02

Concombre au fromage blanc
Laitue iceberg

Gratin de colin
Épinards sauce béchamel
Riz créole

Fruit du jour
Biscuits moelleux au citron

LÉGENDE

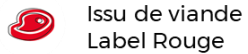


LISTE DES PICTOGRAMMES

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

