



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

09/05/2022

Crêpe au fromage



Sauté de bœuf basquaise



Printanière de légumes

Yaourt nature sucré



Fruit de saison



MARDI

10/05/2022

Carottes et céleri mêlés

mayonnaise



Gnocchis à l'italienne

Mousse au chocolat/biscuit

MERCREDI

11/05/2022

Salade blé basilic et poivrons



Filet de poulet sauce forestière



Carottes et haricots verts sautés

camembert

glace

JEUDI

12/05/2022

Salade verte aux dés de mimolette



Rougail de saucisse
Riz créole

emmental

Le coco cake portion les desserts
de ma mamie



VENDREDI

13/05/2022

Rillettes de thon sur toast

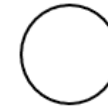
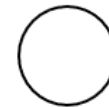
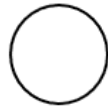
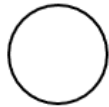
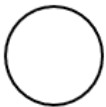
Filet de poisson sauce aux fruits de
mer
Purée de brocolis

Carré frais

Fruit de saison



LÉGENDE



LISTE DES PICTOGRAMMES

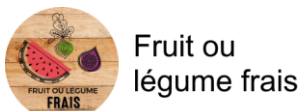
Spécifiques Scolarest

Légende

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

Trame menu

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



Fruit ou légume frais



Issu de viande Label Rouge



Pêche responsable



Recette du chef



Agriculture raisonnée



Origine France



Produit de saison



Produit local



Marqueurs culinaires

Légende

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

Trame menu

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



Dessert de ma mamie



Dessert du potager



Omelette du chef



Plat végétarien



Potage du chef



Purée du chef



Tutti Frutti



Labels officiels

Légende

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

Trame menu

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



Agriculture Biologique Europe



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)



Indication Géographique Protégée (IGP)



Bleu Blanc Cœur



Label Rouge



Le Porc Français



Volaille Française



Viande Bovine Française (VBF)

