

LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

16/05/2022

Feuilleté au fromage

Colombo de poulet

Chou-fleur persillé

Flan nappé caramel/biscuit

MARDI

17/05/2022

Salade verte avocat maïs thon
tomates

Sauté de veau aux olives
Petits pois et carottes

Yaourt nature sucré

Fruit de saison

MERCREDI

18/05/2022

Céleri-rave au gouda vinaigrette

Sauté de porc sauce curry

Farfalles

chanteneige

Compote de pommes

JEUDI

19/05/2022

Concombre sauce vinaigrette

Parmentier de bœuf

chèvre

Tarte alsacienne aux pommes

VENDREDI

20/05/2022

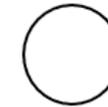
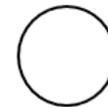
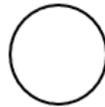
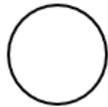
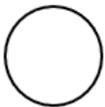
Betteraves cuites râpées à l'orange

Filet de poisson sauce à la crème
Fondue de poireaux/PDT

Velouté aux fruits

Fruit de saison

LÉGENDE



LISTE DES PICTOGRAMMES

Spécifiques Scolarest

Légende

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



Fruit ou légume frais



Issu de viande Label Rouge



Pêche responsable



Recette du chef



Agriculture raisonnée



Origine France



Produit de saison



Produit local

Trame menu

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



Marqueurs culinaires

Légende

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



Dessert de ma mamie



Dessert du potager



Omelette du chef



Plat végétarien



Potage du chef



Purée 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 accompagné 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



Label Rouge



Le Porc Français



Volaille Française



Viande Bovine Française (VBF)

Trame menu

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

