



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

30/05/2022

Betteraves cuites en salade



Raviolis de bœuf gratinés

camembert

Fruit de saison



MARDI

31/05/2022



Tomates vinaigrette

Boulette d'agneau à l'orientale
Semoule de couscous

Ile flottante/biscuit

MERCREDI

01/06/2022



Salade verte aux dés
d'emmental

Estouffade de veau sauté aux
poivrons
Purée de courgettes

chèvre

Fruit de saison



JEUDI

02/06/2022

Concombres vinaigrette, estragon,



ciboulette

Pizzado aux fromages
Salade verte



Gâteau de semoule/biscuit

VENDREDI

03/06/2022

Taboulé aux légumes



Filet de poisson beurre et citron



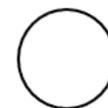
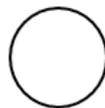
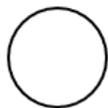
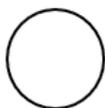
Haricots verts aux oignons

Yaourt nature sucré



donut

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



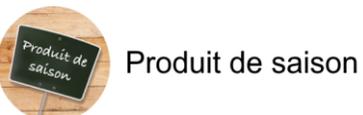
Recette du chef



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)

