



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

26/09/2022



Œufs durs mayonnaise ou saucisson à l'ail

Sauté de veau sauce orientale
Papillons



Fromage blanc/biscuit

MARDI

27/09/2022



Concombre vinaigrette ou tomates vinaigrette



Pizza végétarienne
Salade verte



Yaourt nature sucré



Fruit de saison

Déjeuner MERCREDI

28/09/2022

Rosette et cornichons ou coppa



Filet de poulet sauce forestière
Courgettes à la tomate

Glace

JEUDI

29/09/2022



Tomates vinaigrette ou betteraves vinaigrette



Parmentier de bœuf



Gâteau au yaourt/crème anglaise

VENDREDI

30/09/2022

Taboulé aux légumes frais ou boulgour aux légumes

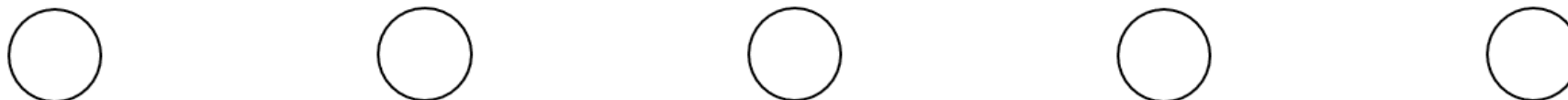


Filet de poisson sauce Nantua
Haricots verts sautés



Compote de pommes

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

