



# LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

**LUNDI**

30/01/2023

Pâté de foie cornichon / carottes râpées



Sauté de poulet sauce crème  
Semoule de couscous



Brie

Fruit de saison



**MARDI**

31/01/2023

Soupe de tomate au vermicelle / chou blanc

Pommes de terre lentilles comme

un parmentier



Yaourt aromatisé

Compote de pommes



**MERCREDI**

01/02/2023

Taboulé

Sauté de veau aux poivrons

Brocolis

Vache qui rit

Éclair au chocolat

**JEUDI**

02/02/2023  
Chandeleur

Carottes râpées vinaigrette / céleri râpé sauce cocktail



Galette sarrasin façon bretonne  
Salade vinaigrette

chanteneige

crêpe sucré

**VENDREDI**

03/02/2023

Céleri-rave au fromage blanc, paprika et ciboulette / betteraves

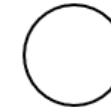
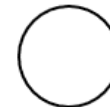
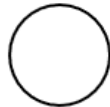
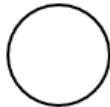
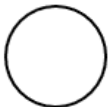
râpées vinaigrette

Filet de poisson sauce aux poivrons  
Riz aux petits pois

Crème dessert vanille

biscuit

## 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

