



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

06/02/2023

Quiche lorraine

Nuggets de volaille ketchup

Haricots verts à l'ail

Saint nectaire

Fruit de saison

MARDI

07/02/2023

Carottes et céleri mêlés

mayonnaise

Gratin de macaronis au jambon

Yaourt aromatisé

Fruit de saison

MERCREDI

08/02/2023

Tartine de rillettes de thon

Sauté de porc à l'ananas
Riz créole

Petit suisse nature

Compote de pommes

JEUDI

09/02/2023

Salade verte aux dés de
mimolette

Sauté de bœuf façon carbonade
Pommes de terre vapeur

Far breton aux pommes

VENDREDI

10/02/2023

Potage de légumes

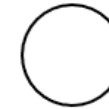
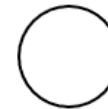
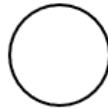
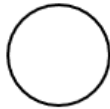
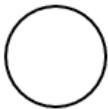
Filet de poisson sauce Nantua
Poêlée de carottes, brocolis et

haricot beurre)

Fromage frais fouetté

Fuit de saison

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

