



# LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

**LUNDI**

15/05/2023

Macédoine vinaigrette / salade  
de lentilles aux échalotes



Sauté de porc sauce  
curry  
Coudes

Yaourt nature sucre

Corbeille de fruits

**MARDI**

16/05/2023



Carottes râpées ciboulette  
/ pâté de campagne

Filet de poisson pané meunière et



citron

Printanière de légumes

Edam

Timbale de glace vanille fraise

**MERCREDI**

17/05/2023

Radis beurre

Sauté de poulet sauce tomate



Riz créole

Cantal

Liégeois chocolat

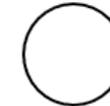
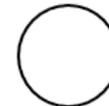
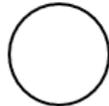
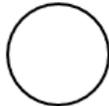
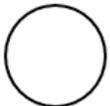
**JEUDI**

18/05

**VENDREDI**

19/05

## LÉGENDE

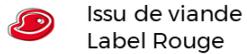


# LISTE DES PICTOGRAMMES

## 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

