



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

29/05/2023

MARDI

30/05/2023

MERCREDI

31/05/2023

JEUDI

01/06/2023

VENDREDI

02/06/2023

Rosette beurre / mais thon
vinaigrette

Haché de veau au jus

Chou-fleur persillé

Velouté aux fruits

Compote de pommes

Batavia aux croûtons

Émincé de volaille à la crème

Blé aux petits légumes

Tomme blanche

Flan chocolat

Rillettes de thon sur toast /
carottes rapées

Jambon blanc
Purée de pommes de terre

chanteneige

Gâteau noix de coco

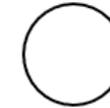
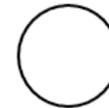
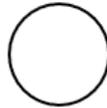
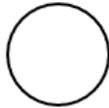
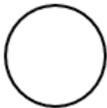
Salade de lentilles aux
échalotes / rosette beurre

Filet de poisson sauce safranée
Carottes vichy

Petit suisse aux fruits

Corbeille de fruits

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

