



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

05/06/2023

Pâté de foie cornichon / salade de tomates



Sauté de dinde sauce au miel

Gratin de chou-fleur

Yaourt nature sucre

Corbeille de fruits

MARDI

06/06/2023

Carottes râpées vinaigrette / œufs durs mayonnaise

Gratin de macaronis au jambon

Fromage blanc / biscuit

MERCREDI

07/06/2023

Salade verte au thon et tomates

Hot dog
Pommes campagnardes

Timbale de glace vanille fraise

JEUDI

08/06/2023

Tomates au maïs vinaigrette / concombres vinaigrette

Couscous végétarien

Fromage frais fouetté

Tarte normande

VENDREDI

09/06/2023

Salade de pâtes au jambon et fromage / pâté de foie cornichon

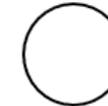
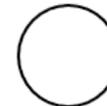
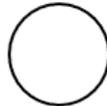
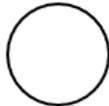
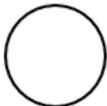
Filet de poisson pané meunière et citron

Haricots verts sautés

Yaourt à la vanille

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

