



# LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

**LUNDI**

04/09/2023

Melon charentais / sardine  
beurre

Sauté de poulet sauce  
tomates  
Pates

Yaourt nature sucré

Fruit de saison

**MARDI**

05/09/2023

Tomates au maïs vinaigrette /  
betteraves vinaigrette

Chipolata  
Lentilles cuisinées

Emmental

Fruit de saison

**MERCREDI**

06/09/2023

Pastèque

Rôti de porc  
Haricots blancs

Mousse au chocolat/biscuit

**JEUDI**

07/09/2023

Carottes râpées vinaigrette /  
concombres vinaigrette

Moussaka végétarienne



Riz créole

Chante neige

Gâteau à la noix de coco



**VENDREDI**

08/09/2023

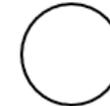
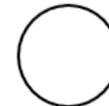
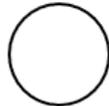
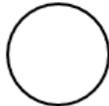
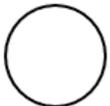
« entrons dans la mêlée »

Mêlée ovale

Fish and chips

Glace

## 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

