



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

18/09/2023

Rosette beurre / salade verte
thon mais

Sauté de poulet chasseur
(lardons et champignons)
Carottes vichy

Camembert

Fruit de saison

MARDI

19/09/2023

Feuilleté au fromage /

Sauté de porc au miel et citron
Brocolis

Flan nappé caramel/biscuit

MERCREDI

20/09/2023

Tomates vinaigrette

Bouchée à la reine
Riz créole

Yaourt nature sucré

Fruit de saison

JEUDI

21/09/2023

Carottes râpées vinaigrette /
haricots verts vinaigrette

Lasagne végétarienne aux
légumes d'été

Tarte normande



VENDREDI

22/09/2023

Salade de pommes de terre
au thon ou œufs durs
mayonnaise

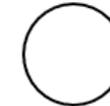
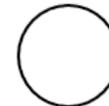
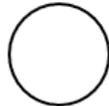
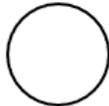
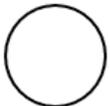
Filet de poisson sauce à la
crème
Flan de courgettes

Saint nectaire



glace

LÉGENDE

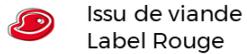


LISTE DES PICTOGRAMMES

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

