



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

25/09/2023

Salade de maïs thon /
betteraves vinaigrette

Sauté de veau sauce orientale
Pates

Fromage blanc/biscuit

MARDI

26/09/2023

Salade de tomates / chou-fleur
vinaigrette

Croque-monsieur
Salade verte

Yaourt nature sucré

Fruit de saison

Déjeuner
MERCREDI

27/09/2023

Saucisson à l'ail beurre

Sauté de poulet sauce
forestière
Courgettes à la tomate

Glace

JEUDI

28/09/2023

Salade verte fromage et
croûtons / carottes râpées

Parmentier de bœuf

Petit suisse



Rocher coco

VENDREDI

29/09/2023

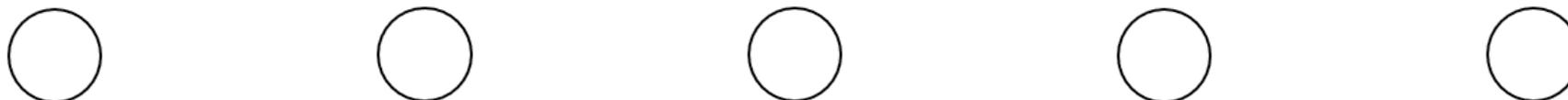
Taboulé aux légumes frais /
salade d'haricots rouges
poivrons et maïs

Filet de poisson sauce Nantua
Haricots verts sautés

Chèvre

Compote de pommes

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

