



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

15/04/2024

Sardine beurre

Aiguillette de poulet pané
Brocolis

Fromage ou laitage

Fruit de saison

MARDI

16/04/2024

Carottes/ céleri râpé vinaigrette

Lasagne végétarienne

Fromage ou laitage

Fruit de saison

MERCREDI

17/04/2024

Betteraves râpées vinaigrette

Croissant au jambon
Salade verte

Liégeois au chocolat /biscuit

JEUDI

18/04/2024

Haricots verts en salade

Boulette de bœuf sauce provençale
Semoule de couscous

Gâteau au yaourt

VENDREDI

19/04/2024

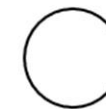
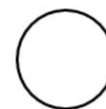
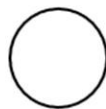
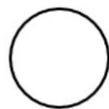
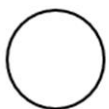
Œufs durs mayonnaise

Filet de poisson citron et beurre
persillé
Pommes vapeur

Fromage ou laitage

Compote de pommes

LÉGENDE



LISTE DES PICTOGRAMMES

Spécifiques Scolarest

Légende

Copier/coller le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas

Trame menu

Copier/coller le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette



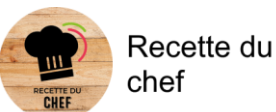
Fruit ou légume frais



Issu de viande Label Rouge



Pêche responsable



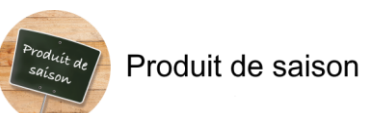
Recette du chef



Agriculture raisonnée



Origine France



Produit de saison



Produit local



Marqueurs culinaires

Légende

Copier/coller le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas

Trame menu

Copier/coller le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette



Dessert de ma mamie



Dessert du potager



Omelette du chef



Plat végétarien



Potage du chef



Purée du chef



Tutti Frutti



Labels officiels

Légende

Copier/coller le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas

Trame menu

Copier/coller le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette



Agriculture Biologique Europe



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)



Indication Géographique Protégée (IGP)



Bleu Blanc Cœur



Label Rouge



Le Porc Français



Volaille Française



Viande Bovine Française (VBF)

