

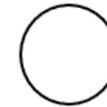
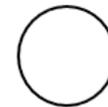
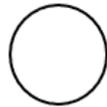
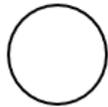
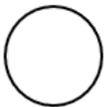


# LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI 22/04/2024	MARDI 23/04/2024	MERCREDI 24/04/2024	JEUDI 25/04/2024	VENDREDI 26/04/2024
Saucisson à l'ail	Salade de lentilles aux échalotes	Feuilleté au fromage	Radis croque au sel	Salade grenobloise (salade verte, emmental et pommes et noix)
Paupiette de veau sauce aux poivres Pâtes	Pilons de poulet aux herbes Gratin de chou fleurs	Sauté de porc à l'estragon Haricots verts sautés	Hot dog Frites	Filet de poisson sauce aux poivrons Riz créole
Fromage ou laitage		Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
Fruit de saison	Beignet au chocolat	Fruit de saison	Glace	Fruit de saison

## LÉGENDE



# LISTE DES PICTOGRAMMES

## Spécifiques Scolarest

### Légende

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



Fruit ou légume frais



Issu de viande Label Rouge



Pêche responsable



Recette du chef



Agriculture raisonnée



Origine France



Produit de saison



Produit local

### 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



Omelette du chef



Plat végétarien



Potage du chef



Purée 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



Label Rouge



Le Porc Français



Volaille Française



Viande Bovine Française (VBF)

### Trame menu

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

