

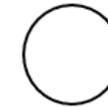
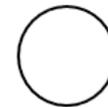
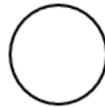
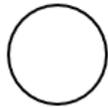
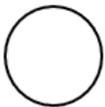


# LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI 29/04/2024	MARDI 30/04/2024	MERCREDI 01/05/2024	JEUDI 02/05/2024	VENDREDI 03/05/2024
Betteraves râpées	Salade verte aux dés de mimolette		Radis beurre	Carottes râpées vinaigrette
Sauté de poulet à la tomate Semoule de couscous	Pates (tortis) bolognaise de lentilles		Cordon bleu Haricots verts	Poisson pané brocolis
Saint Paulin	Petit suisse aux fruits		Saint nectaire	
Fruit de saison	Compote de pommes		Eclair au chocolat	Fromage blanc sucré / spéculos

## LÉGENDE



# LISTE DES PICTOGRAMMES

## Spécifiques Scolarest

### Légende

**Copier/coller** le visuel accompagné 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 accompagné 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 accompagné 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)

