

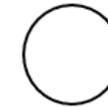
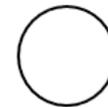
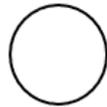
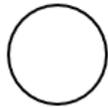
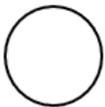


# LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI 13/05/2024	MARDI 14/05/2024	MERCREDI 15/05/2024	JEUDI 16/05/2024	VENDREDI 17/05/2024
Feuilleté au fromage / salade de lentilles aux échalotes	Céleri rave au gouda vinaigrette / betteraves vinaigrette	Salade de pâtes au thon	Concombre sauce vinaigrette / carottes rapées	Salade de blé au jambon / charcuterie
Nuggets de poulet Brocolis	Sauté de porc aux olives Riz créole	Galette végétale au fromage Haricots verts	Lasagne au bœuf	Filet de poisson sauce poivrons Carottes vichy
Yaourt aromatisé	Yaourt nature sucré	Fromage frais		
Fruit de saison	Fruit de saison	Compote de pommes	Marbré crème anglaise	Crème dessert vanille / biscuit

## 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)

