



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

30/09/2024

Pâté de foie cornichon /
betteraves râpées vinaigrette

Paupiette de veau sauce
moutarde

Haricots verts sautés



Corbeille de fruits

MARDI

01/10/2024

Taboulé aux légumes / sardine
au beurre



Sauté de poulet sauce
crème
Gratin de chou-fleur



Fromage blanc et
pêches

MERCREDI

02/10/2024

Duo de haricots rouges et maïs

Quiche lorraine
Salade verte

Spécialité de pomme saveur
biscuit

JEUDI

03/10/2024

Torsades au saumon
Salade batavia sauce
vinaigrette

Saint Paulin

Gâteau au yaourt



VENDREDI

04/10/2024

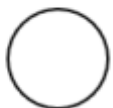
Carottes râpées vinaigrette /
salade de tomates mozzarella
et basilic

Cocotte de lentilles à
l'indienne (riz)



Liégeois vanille / biscuit

LÉGENDE

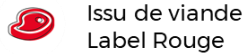


LISTE DES PICTOGRAMMES

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

