



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

07/10/2024



Pilons de volaille aux épices tandoori
Frites

Mimolette

Compote de pommes

MARDI

08/10/2024

Carottes râpées à l'orange /
Salade de tomates œufs durs

Sauté de dinde au miel
Semoule

Velouté aux fruits

MERCREDI

09/10/2024

Salade verte au thon

Rôti de porc

Haricots blancs

Corbeille de fruits

JEUDI

10/10/2024

Lasagnes à la bolognaise

Salade verte

Saint nectaire

Gâteau à la vanille

VENDREDI

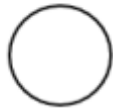
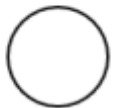
11/10/2024

Salade de riz et des de
jambon/ charcuterie

Filet de poisson sauce
poivrons
Brocolis

Mousse au chocolat

LÉGENDE

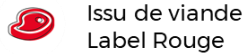


LISTE DES PICTOGRAMMES

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

