



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

04/11/2024

Pâté de campagne cornichon/
Betteraves vinaigrette

Cordon bleu de volaille

Haricots verts sautés

Yaourt nature sucré

MARDI

05/11/2024

Potage de légumes / chou
blanc vinaigrette

Couscous végétarien
(Légumes et semoule)

Crème dessert vanille

MERCREDI

06/11/2024

Salade de pommes de terre au
thon

Filet de poisson sauce Nantua
Fondue de poireaux à la crème

Corbeille de fruits

JEUDI

07/11/2024

Salade coleslaw / velouté
Dubarry (chou-fleur)

Sauté de veau aux
olives
Riz créole

Cake noix de coco

VENDREDI

08/11/2024

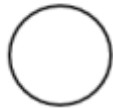
Sauté de porc au paprika

Macaronis

Fromage saint nectaire

Pomme cuite à la cannelle

LÉGENDE

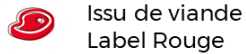


LISTE DES PICTOGRAMMES

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

