



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

25/11/2024

Soupe de tomates au vermicelle /sardine beurre

Sauté de poulet à la tourangelle



champignons et crème)

Duo haricots verts et pommes



rösti

Yaourt à la vanille



MARDI

26/11/2024

Salade verte aux dés d'emmental/ crêpe au fromage

Paupiette de veau au jus Carottes céleri et navets rôtis

aux épices



Compote pomme abricot

MERCREDI

27/11/2024

Velouté de potiron

Bouchée à la reine Salade batavia sauce vinaigrette

Yaourt nature sucré



JEUDI

28/11/2024



Carottes râpées sauce vinaigrette à l'orange / céleri rémoulade



Gratin de pâtes jambon raclette

Tarte aux pommes



VENDREDI

29/11/2024



Filet de poisson sauce beurre blanc

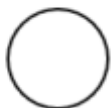
Pommes vapeur

Fourme d'Ambert



Fruit de saison

LÉGENDE

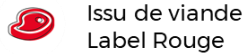


LISTE DES PICTOGRAMMES

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

