



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Déjeuner

**LUNDI**

12/05/2025

Duo de haricots rouges et maïs  
Taboulé

Nuggets de volaille

Chou fleurs persillés



Corbeille de fruits

**MARDI**

13/05/2025

Crêpe au fromage  
Salade verte, œufs durs

Colombo de porc émincé  
Lentilles cuisinées

Crumble coco aux fruits



**MERCREDI**

14/05/2025

Tomate à la vinaigrette

Sauté de bœuf sauce moutarde

Pâtes



Yaourt nature sucré



**JEUDI**

15/05/2025

Concombre vinaigrette  
Radis à la crème de ciboulette

Croque-monsieur  
Panaché de salades

Le marbré chocolat portion les

desserts de ma mamie



**VENDREDI**

16/05/2025



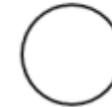
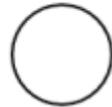
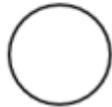
Filet de poisson  
sauce beurre blanc  
Pommes vapeur

Saint nectaire



Compote de pommes

## 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

