



# LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

**LUNDI**

02/05

Salade composée

Cuisse de poulet aux herbes  
Macaronis et gruyère

Fromage blanc 0 %

Compote de pommes

**MARDI**

03/05

Concombre au fromage blanc

Chipolatas  
Lentilles cuisinées

Croute noire

Corbeille de fruits

**JEUDI**

05/05

Salade de pâtes au jambon au fromage

Rôti de dinde  
Haricots plats vapeur

Yaourt nature

Crumble de fruits l'antigaspi ça porte ses fruits

**VENDREDI**

06/05

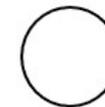
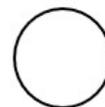
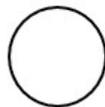
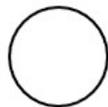
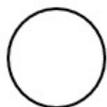
Céleri-rave vinaigrette

Encornets panés  
Gratin de chou-fleur

Samos

Salade de fruits au sirop

**LÉGENDE**



# LISTE DES PICTOGRAMMES

## Spécifiques Scolarest

### Légende

**Copier/coller** le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



Fruit ou légume frais



Issu de viande Label Rouge



Pêche responsable



Recette du chef



Agriculture raisonnée



Origine France



Produit de saison



Produit local

### 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



Omelette du chef



Plat végétarien



Potage du chef



Purée 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



Label Rouge



Le Porc Français



Volaille Française



Viande Bovine Française (VBF)

### Trame menu

**Copier/coller** le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette

