



LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI
20/06

Salade coleslaw

Sauté de porc (sans sauce)
Haricots verts persillés

Yaourt nature sucre

Crème dessert praliné

MARDI
21/06

Melon

Rôti de volaille jus aux herbes
Pomme vapeur persillées

Pyrenée

Flan vanille

JEUDI
23/06

Pastèque en salade

Cordon bleu de volaille
Cocotte de riz parfumé

Petit suisse nature

Gâteau renversé à l'ananas

VENDREDI
24/06

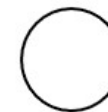
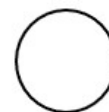
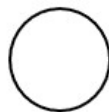
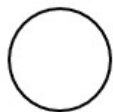
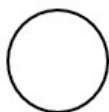
Cornet de jambon à la russe

Lieu en persillade, tomate
Poêlée légumes campagnards

Mimolette

Corbeille de fruits

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)