



LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI
27/06

Concombres nature

Aiguillettes de volaille sauce
basquaise
Pommes rosti

Fromage blanc sucre 20%

Crème dessert chocolat

MARDI
28/06

Pastèque en salade

Steak haché
Carottes à la crème

Emmental

Yaourt velouté aux fruits mixés

JEUDI
30/06

Salade batavia aux dés de jambon

Kébab de volaille
Haricots beurre

Tomme blanche

Tarte tatin

VENDREDI
01/07

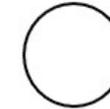
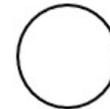
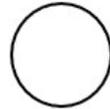
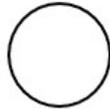
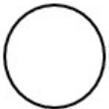
Tomates à l'échalote

Filet de merlu sauce vierge
Purée de pommes de terre

Yaourt aromatisé

Liégeois chocolat dessert

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

