

LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI

28/11

Rosette

Grignotes volaille aux épices
Julienne de légumes

Liegeois vanille

MARDI

29/11

Carottes râpées ciboulette

Gratin de pâtes épinards féta
Panaché de salade

Emmental

Semoule au lait

JEUDI

01/12

Soupe de potiron et croûtons

Tranche de jambon de paris
Blé pilaff

Clafoutis aux fruits l'antigaspi ça
porte ses fruits

VENDREDI

02/12

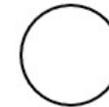
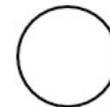
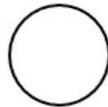
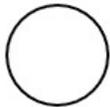
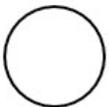
Salade coleslaw

Parmentier de poisson
Panaché de salade

Fromage frais fouetté

Salade de fruits au sirop

LÉGENDE

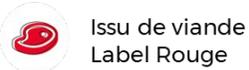


LISTE DES PICTOGRAMMES

Spécifiques Scolarest

Légende

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



Issu de viande Label Rouge



Pêche responsable



Recette du chef



Origine France



De saison



Local



Œufs Plein Air

Trame menu

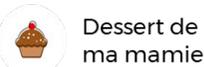
Copier/coller le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette



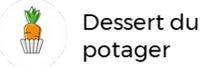
Marqueurs culinaires

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

