



LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI

14/11

Betteraves vinaigrette

Émincé de volaille basquaise
Lentilles à la paysanne

Flan nappé caramel

MARDI

15/11

Céleri rémoulade

Pizza fromage
Panaché de salade

Gouda

Corbeille de fruits

JEUDI

17/11

Potage de légumes variés

Tortis à la bolognaise
Panaché de salade

Muffins aux fruits rouges

VENDREDI

18/11

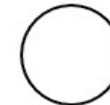
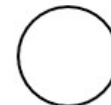
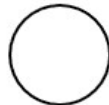
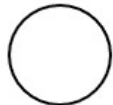
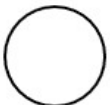
Pâté de foie

Tajine de poisson
Pommes de terre vapeur

Fromage frais fouetté

Salade de fruits au sirop

LÉGENDE

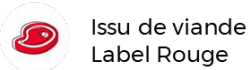


LISTE DES PICTOGRAMMES

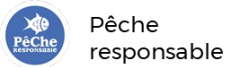
Spécifiques Scolarest

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

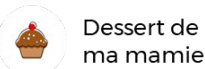
Copier/coller le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette



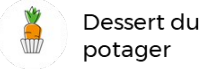
Marqueurs culinaires

Légende

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



Dessert de ma mamie



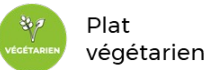
Dessert du potager



Fun Food



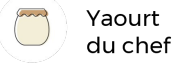
Fun Food



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



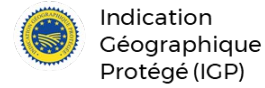
Agriculture Biologique Europe



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



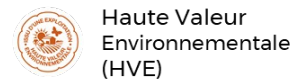
Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)



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

