



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

04/03/2024

Saucisson à l'ail beurre

Paupiette de veau
Gratin de chou-fleur

Crème dessert chocolat

Biscuits

MARDI

05/03/2024

Salade verte au fromage et
croustons

Sauté de bœuf façon
bourguignonne
Pommes de terre vapeur

Yaourt nature sucré

Fruit de saison

MERCREDI

06/03/2024

Salade d'haricots verts

Quiche aux fromages

Salade verte



Petits suisses aux fruits

Fruit de saison

JEUDI

07/03/2024

Salade coleslaw

Rougail de saucisse boucanée
Riz créole

Tarte aux pommes



VENDREDI

08/03/2024

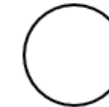
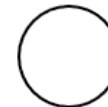
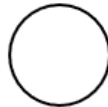
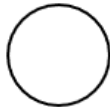
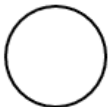
Tartine de rillettes de thon

Filet de poisson pané meunière et
citron
Haricots verts

chèvre

Fruit de saison

LÉGENDE

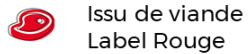


LISTE DES PICTOGRAMMES

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

