

LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

07/07/2025

Salade de lentilles vertes aux oignons

Cordon bleu de volaille

Haricots verts sautés

Yaourt nature sucre

Compote de pommes

MARDI

08/07/2025

Concombres vinaigrette ciboulette

Sauté de bœuf aux olives

Semoule

Camembert

Fruit du jour

MERCREDI

09/07/2025

Tomates mozzarella basilic

Paella au poisson

Velouté aux fruits

Fruit du jour

JEUDI

10/07/2025

Betteraves vinaigrette

Sauté de poulet sauce crème
Printanière de légumes

Crème anglaise

Le coco cake portion les desserts

de ma mamie

VENDREDI

11/07/2025

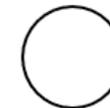
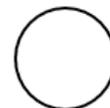
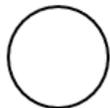
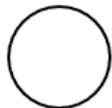
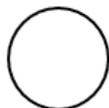
Salade verte aux dés de mimolette

Tortis à la carbonara lardons

Fromage chanteneige nature bio

Mini beignets sucré

LÉGENDE

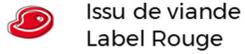


LISTE DES PICTOGRAMMES

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

