

LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

26/01

Rillettes de porc cornichon

Paupiette de veau sauce
forestière
Printanière de légumes



Saint nectaire

Fruit de saison

MARDI

27/01

Potage de légumes



Colombo de porc



Semoule de couscous

Brie



Compote de pommes

MERCREDI

28/01

Salade de haricots verts



Lasagne végétarienne



Crème à la vanille/biscuit

JEUDI

29/01

Salade mélée mimolette croutons
vinaigrette

Sauté de bœuf façon carbonnade
Frites au four



Riz au lait/biscuit

VENDREDI

30/01

Salade de blé au jambon



Poisson meunière citron



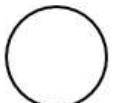
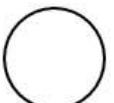
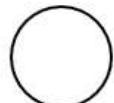
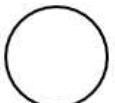
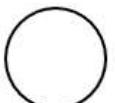
Duo brocolis chou-fleur



Petit suisse aux fruits

Eclair au chocolat

LEGENDE



LISTE DES PICTOGRAMMES

Spécifiques Scolarest

Légende

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



Issu de viande
Label Rouge

Trame menu

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



Pêche
responsable



Recette du
chef



Origine
France



De saison



Local



Œufs
Plein Air



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
Protégé (IGP)



Bleu Blanc Cœur



Haute Valeur
Environnementale
(HVE)



Label
Rouge



Le Porc Français



Volaille Française



Viande Bovine
Française (VBF)



Région
Ultrapérimérique
(RUP)

Trame menu

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

