



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 mêlée mimolette croutons
vinaigrette

Sauté de bœuf façon carbonnade
Frites au four

Riz au lait/biscuit

VENDREDI

30/01

Salade de blé au jambon

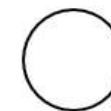
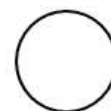
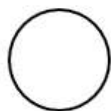
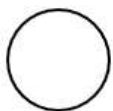
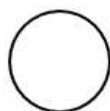
Poisson meunière citron

Duo brocolis chou-fleur

Petit suisse aux fruits

Eclair au chocolat

LÉGENDE

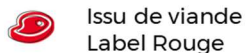


LISTE DES PICTOGRAMMES

Spécifiques Scolarest

Légende

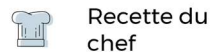
Copier/coller le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



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

