



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

06/03



Salade irlandaise (ananas, céleri vert, pomme)

Pâtes à la carbonara



Brie

Banane

MARDI

07/03

Carotte râpée nature



Pizza 4 saisons (Poivrons, tomates, fond d'artichaut, fromage)
Salade



Fromage blanc

Le marbré chocolat

MERCREDI

08/03

Terrine de campagne



Escalope de poulet viennoise
Épinards au jus



Bio yaourt nature

Pomme

JEUDI

09/03

Betteraves ciboulette



Brochette de dinde
Purée de pommes de terre

Fromage chanteneige nature bio



Gâteau renversé à l'ananas

VENDREDI

10/03

Potage de légumes



Filet de colin d'Alaska sauce citron
Gratin de pâtes

Petit suisse sucre



Poire

LÉGENDE

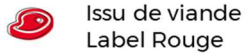


LISTE DES PICTOGRAMMES

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

