



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

13/03

Sardine

Côte de porc
Purée de potiron

Edam

Grillé aux pommes

MARDI

14/03

Pâté de campagne



Sauté de poulet sauce tomate
Frites



Bio yaourt nature

Kivi

MERCREDI

15/03

Potage carotte

Parmentier gratiné pommes de
terre lentilles



Fromage blanc

Eclair à la vanille

JEUDI

16/03

Potage de légumes

Blanquette de veau au citron
Riz

Camembert

Pomme

VENDREDI

17/03

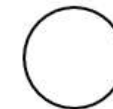
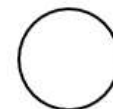
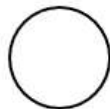
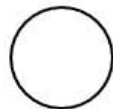
Taboulé

Filet de lieu noir sauce
provençale
Brocolis

Fromage chanteneige nature bio

Mont blanc vanille

LÉGENDE

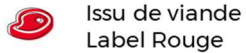


LISTE DES PICTOGRAMMES

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

