



# LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner



**LUNDI**

20/01

Macédoine vinaigrette

Jambon braisé  
Omelette aux herbes  
Lentilles vertes aux légumes  
croquants

Fromage

Banane

**MARDI**

21/01

Salade de penne au thon

Escalope panée végétale  
Hoki sauce curry  
Gratin de chou-fleur

Fromage

Beignets donuts sucre

**MERCREDI**

22/01

**JEUDI**

23/01

Soupe de tomate au vermicelle

Chili sin carne (plat complet  
végétarien)

Fromage

Yaourt aromatisé

**VENDREDI**

24/01

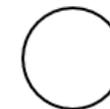
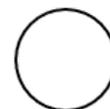
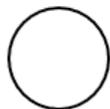
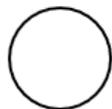
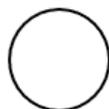
Saucisson à l'ail

Nuggets de poisson et citron  
Poêlée de brocolis et  
champignons

Fromage

Compote de pommes allégée en  
sucre

## 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

