



# LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner JEANS MOULIN

LUNDI

26/09

Macédoine mayonnaise  
Betteraves ciboulette

Émincé de volaille basquaise



Riz créole



St Paulin  
Emmental

Spécialité de pommes saveur biscuit  
Corbeille de fruits

MARDI

27/09

Concombre à la menthe  
Salade de laitue et céleri branche au  
cumin

Steak haché



Haricot beurre au dés de tomates

Fromage à tartiner  
Fromage frais carre

Fromage blanc et dessert pêche

Bio yaourt vanille



JEUDI

29/09

Quinoa à la coriandre  
Salade de lentilles aux oignons



Steak soja tomate basilic

Carottes sautées aux oignons

Yaourt aromatisé



Yaourt nature sucre

Tarte aux pommes tutti frutti  
Tarte aux figues tutti frutti



VENDREDI

30/09

Batavia aux croûtons  
Céleri rémoulade



Boules de veau sauce tomate



Macaronis et gruyère



Tomme blanche  
Mimolette

Salade de melon jaune et pastèque  
Corbeille de fruits

## LÉGENDE



Agriculture  
Biologique  
Europe



Viande Bovine  
Française (VBF)



Volaille Française



Haute Valeur  
Environnementale  
(HVE)



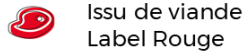
Dessert de  
ma mamie

# 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

