



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Déjeuner



**LUNDI**  
15/09

Surimi mayonnaise

Paupiette de veau au jus  
Flageolets des tomates

Fromage

Yaourt nature sucre



**MARDI**  
16/09

Salade tomates ciboulette

Gnocchis fromage italien et basilic

Fromage

Dessert lacté au chocolat

**MERCREDI**  
17/09

**JEUDI**  
18/09

Salade de pâtes au basilic

Cordon bleu de volaille  
Riz safran

Fromage

Tarte noix de coco



**VENDREDI**  
19/09

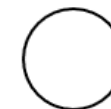
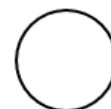
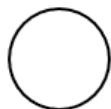
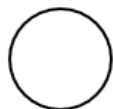
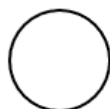
Salade de lentilles vinaigrette

Colin sauce à l'aneth  
Pommes de terre rôties tandoori

Fromage

Banane

## LÉGENDE

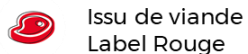


# LISTE DES PICTOGRAMMES

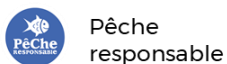
## Spécifiques Scolarest

### Légende

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



Issu de viande  
Label Rouge



Pêche  
responsable



Recette du  
chef



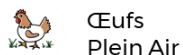
Origine  
France



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

