



LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI
15/12

Brocolis vinaigrette

Chipolatas
Saucisses de volaille
Lentilles à la brunoise légumes

Camembert

Mousse au chocolat noir

MARDI
16/12

Potage légumes verts

Raviolis légumes

Mimolette

Corbeille de fruits

MERCREDI
17/12

Macédoine mayonnaise

Omelette au fromage
Papillons

Saint paulin

Mousse saveur crème brûlée

JEUDI
18/12

Salade pâtes farfalle

Poisson meunière citron
Gratin de brocolis

Type suisse aux fruits

Poire au sirop

VENDREDI
19/12

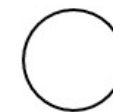
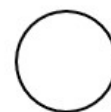
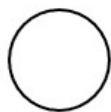
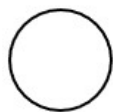
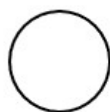
Mousse de canard et toast

Escalope de volaille
Sauce forestière
Purée de potiron

Saint nectaire aop

Entremets gâteau choco noisette

LÉGENDE

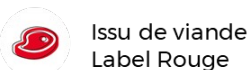


LISTE DES PICTOGRAMMES

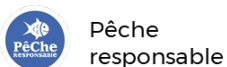
Spécifiques Scolarest

Légende

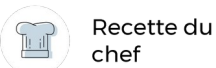
Copier/coller le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



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

