



LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI

05/01

Betteraves vinaigrette

Saucisses de volaille
Chipolatas
Pomme noisettes

Vache picon

Liégeois vanille

MARDI

06/01

Potage légumes verts

Escalope pané végétale
Ecrasé de potiron

Camembert

Fruit de saison

MERCREDI

07/01

Macédoine mayonnaise

Escalope de poulet viennoise
Purée d'épinards

Gouda

Crème dessert chocolat

JEUDI

08/01

Laitue iceberg aux noix

Tortis carbonara de volaille

Vache picon

type suisse et sucre

VENDREDI

09/01

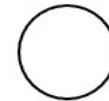
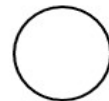
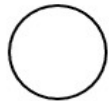
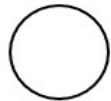
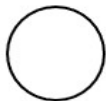
Roulade de volaille
Pâté de campagne cornichon

Poisson blanc pané tomate
Carottes persillées

Yaourt nature sucre

Galette des rois

LÉGENDE

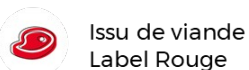


LISTE DES PICTOGRAMMES

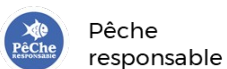
Spécifiques Scolarest

Légende

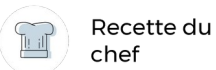
Copier/coller le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



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

