

LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

06/05

Quiche lorraine
Pane crousti fromage

Tortis
Taboulé de légumes

Fromage blanc de campagne
Bûche

Éclair au chocolat
Flan nappé caramel
Corbeille de fruits

MARDI

07/05

Merguez
Chipolatas
Quiche au fromage
Pommes de terre rissolées
Salade de tomates mozzarella et basilic

Yaourt nature sucre
Pyrénéen

Liégeois chocolat
Corbeille de fruits
Biscuits au chocolat

JEUDI

09/05

Croque-monsieur

Salade du chef
Frites

Yaourt velouté aux fruits mixés
Purée de pommes
Corbeille de fruits

VENDREDI

10/05

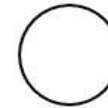
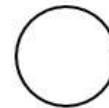
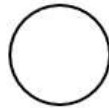
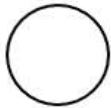
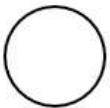
Tartine flammekueche
Sandwich baguette jambon beurre

Chips nature
Semoule

Yaourt aromatisé
Camembert

Brownie au chocolat
Crème dessert vanille
Corbeille de fruits

LÉGENDE

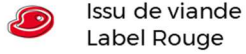


LISTE DES PICTOGRAMMES

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

