

LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

06/01

Macédoine mayonnaise

Boulettes de bœuf sauce provençale
Riz pilaf

Vache qui rit

Beignet parfum chocolat

MARDI

07/01

Betteraves vinaigrette

Rôti de porc sauce charcutière
Purée de pommes de terre

Yaourt nature sucre

Lait gélifié arôme caramel

JEUDI

09/01

Chou blanc vinaigrette

Ravioli bœuf sauce tomate

Camembert

Corbeille de fruits

VENDREDI

10/01

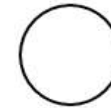
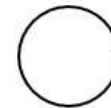
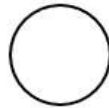
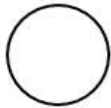
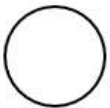
Saucisson à l'ail

Poisson meunière citron
Gratin de chou-fleur

Petit moule ail et fines herbes

Mousse au chocolat

LÉGENDE

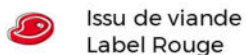


LISTE DES PICTOGRAMMES

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

