



LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI

19/05

Œufs durs ciboulette

Colombo de porc émincé
Riz aux petits pois

Gouda

Dessert lacté saveur vanille nappé
de caramel

MARDI

20/05

Salade iceberg aux maïs

Cordon bleu de volaille
Jardinière de légumes

Samos

Corbeille de fruits

JEUDI

22/05

Rouleau de surimi à la mayonnaise

Omelette nature
Pâtes spaghetti

Yaourt nature sucre

Beignet parfum chocolat

VENDREDI

23/05

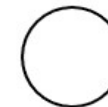
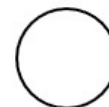
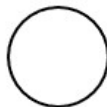
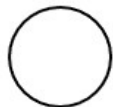
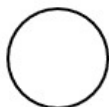
Concombre vinaigrette

Poisson meunière citron
Pommes de terre persillées

Fromage à tartiner

Salade de fruits au sirop

LÉGENDE



LISTE DES PICTOGRAMMES

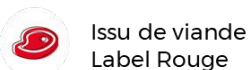
Spécifiques Scolarest

Légende

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

Trame menu

Copier/coller le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette



Issu de viande
Label Rouge



Pêche
responsable



Recette du
chef



Origine
France



De saison



Local



Œufs
Plein Air



Marqueurs culinaires

Légende

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

Trame menu

Copier/coller le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette



Dessert de
ma mamie



Dessert du
potager



Fun
Food



Fun
Food



Plat
végétarien



Soupe du
chef



Yaourt
du chef



Tutti Frutti



Labels officiels

Légende

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

Trame menu

Copier/coller le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette



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)

