



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

17/11

Carottes râpées vinaigrette

Gnocchis à la crème



Yaourt nature sucre

Compote pommes-fraises

MARDI

18/11

Pâté de foie cornichon
SV : Rouleau de surimi à la
mayonnaise

Haut de cuisse de poulet rôti
SV : Hoki, citron
Semoule aux des tomates

Bûche chèvre vache

Liégeois chocolat

JEUDI

20/11

Chou blanc mimolette

Cordon bleu de volaille
SV : Tarte au fromage
Riz safrane



Fromage frais madame Loïk

Gâteau pompon

VENDREDI

21/11

Céleri rémoulade

Colin sauce à l'aneth
Pommes de terre persillées

Type emmental

Corbeille de fruits



LÉGENDE



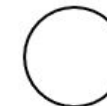
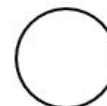
Plat
végétarien



De saison



Volaille Française

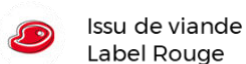


LISTE DES PICTOGRAMMES

Spécifiques Scolarest

Légende

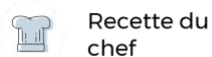
Copier/coller le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



Issu de viande
Label Rouge



Pêche
responsable



Recette du
chef



Origine
France



De saison



Local



Œufs
Plein Air

Trame menu

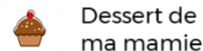
Copier/coller le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette



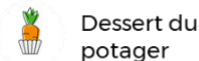
Marqueurs culinaires

Légende

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



Dessert de
ma mamie



Dessert du
potager



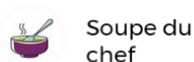
Fun
Food



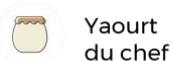
Fun
Food



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



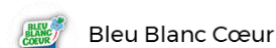
Appellation
d'Origine
Protégée (AOP)



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

