



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

24/11

Batavia aux olives

Rôti de bœuf sauce moutarde
Blé pilaf

Coulommiers

Biscuit quatre-quarts et crème
anglaise

MARDI

25/11

Betteraves vinaigrette

Chipolatas
SV : Feuilleté au fromage
Semoule

Yaourt nature sucre

Corbeille de fruits

JEUDI

27/11

Melon (Fr)

Penne bolognaise de lentilles
(plat complet végétarien)



Gouda

Compote pommes-bananes

VENDREDI

28/11

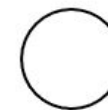
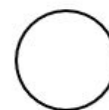
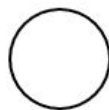
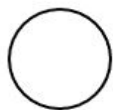
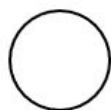
Saucisson à l'ail
SV:Rouleau de surimi à la mayonnaise

Cassolette de poisson à la crème
Riz créole

Fromage frais fouetté

Type suisse aux 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

