



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

10/11

Escalope pané végétale
Quiche lorraine
Pates farfalles
Salade verte

Fromage blanc de campagne
Camembert

Eclair au chocolat
Lait gélifié arôme caramel

MARDI

11/11

Chipolatas
Tarte tomate chèvre basilic
Pommes de terre persillées
Salade batavia vinaigrette

Yaourt nature sucre
Petit moule ail et fines herbes

Yaourt velouté aux fruits mixés
Liégeois chocolat

JEUDI

13/11

Croque-monsieur
Frites
Salade du chef

Tartare aux noix
Yaourt aromatisé

Compote de pommes
Beignet parfum chocolat

VENDREDI

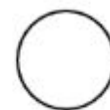
14/11

Sandwich baguette jambon beurre
Tartine flammekueche
Chips nature
Semoule aux épices douces

Camembert
Yaourt nature sucre

Brownie au chocolat
Crème dessert 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

