



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

15/12

Œuf dur mayonnaise

Roti dinde au jus
SV : Merlu huile curcuma paprika
Macaroni

Mimolette

Fruit de saison

MARDI

16/12

Laitue iceberg à l'edam

Crêpe jambon, emmental
SV SP : Crêpe au fromage
Poêlée haricots beurre persillés

Yaourt nature sucré

Gâteau basque



JEUDI

18/12

Chou blanc au curry mayonnaise

Boulettes d'agneau en tajine
Croquettes de poisson
Boulgour pilaf

Vache qui rit

Spécialité pommes abricot (compote)

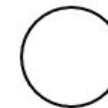
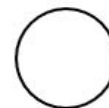
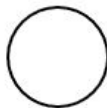
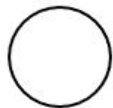
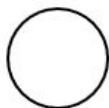
VENDREDI

19/12

Repas de Noël



LÉGENDE



LISTE DES PICTOGRAMMES

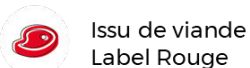
Spécifiques Scolarest

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)

