



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

05/01

Pâté de foie cornichon
SV/SP Macédoine mayonnaise

Galette boulgour pois chiche, sauce
blanche menthe

Carottes persillées

Yaourt nature sucre

Spécialité pommes abricot (compote)

MARDI

06/01

Laitue iceberg vinaigrette aux noix

Rôti de bœuf au jus
SV Poisson meunière citron
Riz pilaf

Croc lait

Galette des rois

JEUDI

08/01

Cervelas et cornichons
SV/SP Batônnets de surimi

Tortis à la carbonara lardons
SV/SP Omelette à la ciboulette
Tortis

Mimolette

Biscuits moelleux au citron

VENDREDI

09/01

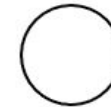
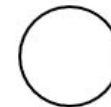
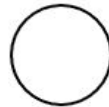
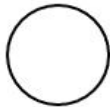
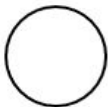
Céleri rémoulade

Merlu huile curcuma paprika
Semoule aux petits légumes

Yaourt aromatisé

Clémentine

LÉGENDE

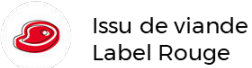


LISTE DES PICTOGRAMMES

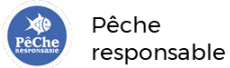
Spécifiques Scolarest

Légende

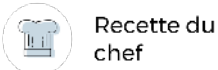
Copier/coller le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



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

