



LUNDI

12/01

Œuf dur



Sauté de veau au jus
SV : Filet de lieu en crumble coco

Haricots beurre

Yaourt aromatisé

Beignet parfum chocolat noisette

LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

MARDI

13/01

Betteraves vinaigrette

Jambon bruni dijonnaise
SV/SP : Omelette nature

Semoule

Mimolette

Liégeois vanille

JEUDI

15/01

SV/SP : Salade coleslaw
Roulade de volaille



Aiguillettes de volaille au jus
SV : cocotte de lentilles à l'indienne

Riz créole

Coulommiers

Compote pommes-bananes



VENDREDI

16/01

Saucissons panachés et cornichons
SV/SP : Laitue iceberg aux noix



Poisson meunière

Macaroni

Yaourt nature et sucre

Kiwi

LÉGENDE



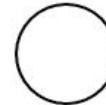
Volaille Française



Viande Bovine
Française (VBF)



Le Porc Français

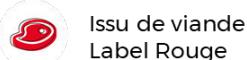


LISTE DES PICTOGRAMMES

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
Protégé (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

