



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

19/01

Salade de chou-fleur vinaigrette

Steak haché poulet à la tomate
SV : Saumonette sauce citron

Riz blanc

Camembert



Choux crème vanille, sauce caramel

MARDI

20/01

Carottes râpées vinaigrette

Crêpe jambon, emmental
SV/SP : Crêpe jambon, emmental

Tortis

Yaourt nature sucre



Mousse au chocolat noir

JEUDI

22/01

Salade harmonie

Escalope de porc à la crème
SV/SP : Tarte fromage

Pommes de terre rissolées

Type emmental



Fruit de saison



VENDREDI

23/01

Taboulé

Nuggets de poisson

Carottes braisées

Petit moule ail et fines herbes



Yaourt velouté aux fruits mixés

LÉGENDE



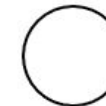
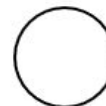
Le Porc Français



De saison



Origine
France

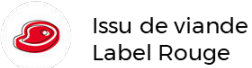


LISTE DES PICTOGRAMMES

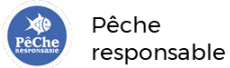
Spécifiques Scolarest

Légende

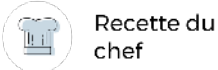
Copier/coller le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



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

