



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

26/01

Salade de haricots verts

Steak haché
SV/ Filet de colin



Riz blanc

Yaourt nature et sucre

Mousse au chocolat

MARDI

27/01

Carottes râpées ciboulette

Rissollette de porc
SV/ Feuilleté au fromage

Pates farfalles

Camembert

Fruit de saison



JEUDI

29/01

Salade mêlée vinaigrette

Rôti de veau au jus
SV/ Crêpe emmental



Purée de pommes de terre

Vache qui rit

Compote pomme fraise

VENDREDI

30/01

Salade coleslaw

Poisson meunière citron

Blé créole

Yaourt aromatisé

Biscuit carré pomme

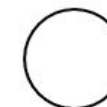
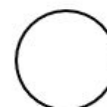
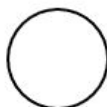
LÉGENDE



Viande Bovine
Française (VBF)



De saison



LISTE DES PICTOGRAMMES

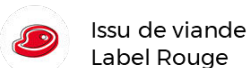
Spécifiques Scolarest

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)

