



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

02/02

Pâté de foie cornichon



SV/SP : Salade harmonie

Poulet yassa
SV : Tarte aux fromages

Pâtes coudes

Yaourt nature sucre

Compote pomme fraise

MARDI

03/02

Salade verte champignons frais

Boulettes bœuf sauce tomate
SV : Filet lieu

Semoule

Mimolette

Crème dessert chocolat

JEUDI

05/02

Carottes râpées vinaigrette

Cordon bleu de volaille
SV : Omelette au fromage

Purée de pommes de terre

Yaourt aromatisé

Biscuits moelleux au citron

VENDREDI

06/02

Saucisson à l'ail



SV/SP : Fraîcheur maïs cœur de palmier

Colin d'Alaska
Boulgour aux petit légumes

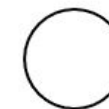
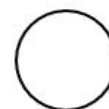
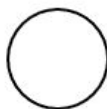
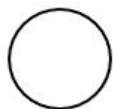
Petit louis

Fruit de saison

LÉGENDE



Le Porc Français

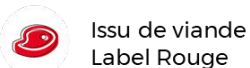


LISTE DES PICTOGRAMMES

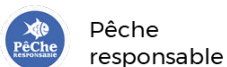
Spécifiques Scolarest

Légende

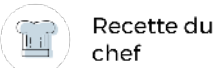
Copier/coller le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



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
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

