



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

16/02

Escalope pané végétale
Quiche lorraine

Pates farfalles
Salade verte

Camembert
Fromage blanc

Eclair au chocolat
Lait gélifié arôme caramel

MARDI

17/02

Chipolatas
Feuilleté au chèvre

Pommes de terre persillées
Salade batavia vinaigrette

Yaourt nature sucre
Petit moule ail et fines herbes

Yaourt velouté aux fruits mixés
Liégeois chocolat

JEUDI

19/02

Croque-monsieur

Frites
Salade du chef

Tartare aux noix
Yaourt aromatisé

Compote de pommes
Beignet parfum chocolat noisette

VENDREDI

20/02

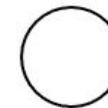
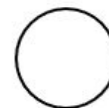
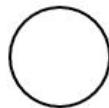
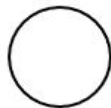
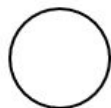
Sandwich baguette jambon beurre
Tartine flammekueche

Chips nature
Salade verte

Camembert
Yaourt nature sucre

Brownie au chocolat
Crème dessert chocolat

LÉGENDE



LISTE DES PICTOGRAMMES

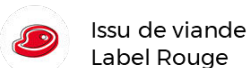
Spécifiques Scolarest

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)

