



LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI

18/05

Tomates vinaigrette persillées

PATATA dés de volaille
(plat complet)

Tomme grise

Compote pommes-fraises

MARDI

19/05

Concombre émincé aux éclats de
maïs

Omelette au fromage
Petits pois au jus

Brie

Fromage blanc sucre 20%

JEUDI

21/05

Pastèque rafraichissante

Nuggets de blé
Gratin d'épinards

Bûche chèvre vache

Riz au lait

VENDREDI

22/05

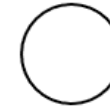
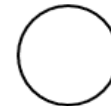
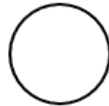
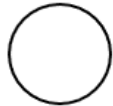
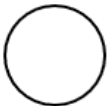
Salade piémontaise

Colin d'alaska sauce normande
Macaroni

Fromage frais fouetté bio

Fraises

LÉGENDE

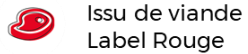


LISTE DES PICTOGRAMMES

Spécifiques Scolarest

Légende

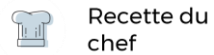
Copier/coller le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



Issu de viande Label Rouge



Filière Marine Engagée



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

