



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

08/07/2024

Salade de lentilles aux échalotes

Cordon bleu de volaille
Haricots verts sautés

Petit suisse aux fruits

Fruit de saison

MARDI

09/07/2024

Concombre à la menthe

Pâtes à la carbonara

Fromage

Fruit de saison

MERCREDI

10/07/2024

Salade de blé au thon

Filet de poisson sauce beurre
blanc
Poêlée de courgettes

Liégeois chocolat/biscuit

JEUDI

11/07/2024

Carottes râpées vinaigrette

Sauté de poulet sauce crème
Petits pois aux oignons

Cake à la vanille

VENDREDI

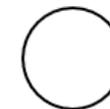
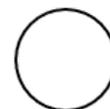
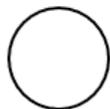
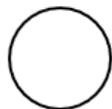
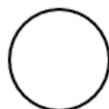
12/07/2024

Melon

Hamburger
Frites

Glace

LÉGENDE

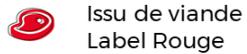


LISTE DES PICTOGRAMMES

Spécifiques Scolarest

Légende

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



Issu de viande Label Rouge



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

