



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

29/07/2024

Melon charentais

Saucisse de Toulouse
Lentilles aux carottes

Yaourt nature sucré

Fruit de saison

MARDI

30/07/2024

Tomates à l'échalote

Galette jambon fromage
Salade batavia sauce vinaigrette

Donuts

MERCREDI

31/07/2024



Tartine de rillettes de thon

Lasagnes aux légumes

Fromage

Fruit de saison

JEUDI

01/08/2024

Salade concombres, tomates
céleri

Paupiette de veau sauce
moutarde
Printanière de légumes

Petit suisse aux fruits

Gâteau au chocolat

VENDREDI

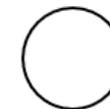
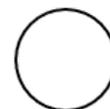
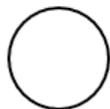
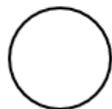
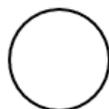
02/08/2024

Taboulé aux légumes

Nuggets de poisson et citron
Poêlée de courgettes

Crème dessert vanille/ biscuit

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

