



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

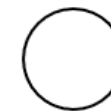
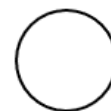
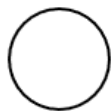
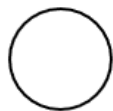
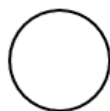
02/08/2024

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

