



# LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

**LUNDI**

16/09/2024

Sauté de veau sauce chasseur

Tortis



Emmental

Corbeille de fruits

**MARDI**

17/09/2024

Salade concombres, tomates  
Melon

Gnocchis crème de fromage



italien et basilic (plat  
complet végétarien)

Verrine fromage blanc  
spéculoos



**MERCREDI**

18/09/2024

Céleri rémoulade

Rôti de bœuf  
Pommes de terre grenailles  
rôties

Poire cuite caramel

**JEUDI**

19/09/2024

Parmentier de bœuf  
Salade batavia sauce  
vinaigrette

Brie

Tarte aux pommes



**VENDREDI**

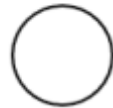
20/09/2024

Saucisson à l'ail et cornichons /  
betteraves vinaigrette

Filet de poisson pané  
Poêlée de courgettes

Corbeille de fruits

## LÉGENDE

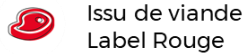


# LISTE DES PICTOGRAMMES

## 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

