



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

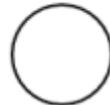
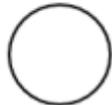
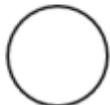
20/09/2024

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

