



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

23/09/2024

Œufs durs ciboulette / salade de tomates

Sauté de bœuf aux olives
Printanière de légumes

Corbeille de fruits

MARDI

24/09/2024

Chipolatas



Lentilles aux carottes

Le riz au lait les desserts de ma



mamie

Biscuits

MERCREDI

25/09/2024

Tartine de rillettes de thon

Rôti de porc sauce charcutière
Purée de carottes

Corbeille de fruits

JEUDI

26/09/2024



Carottes râpées
vinaigrette / pastèque

Pizza trois fromages
Salade verte

Le bon gâteau au chocolat
portion les desserts de ma

mamie



VENDREDI

27/09/2024

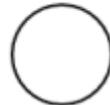
Salade de concombres,
tomates / brocolis vinaigrette

Cassolette de poisson à la
crème
Riz créole

Crème dessert vanille



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

