



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

21/10/2024

Betteraves vinaigrette



Croquemonsieur
Salade verte

Fruit de saison

MARDI

22/10/2024

Salade coleslaw (chou blanc,
carottes)

Tortis à la bolognaise

Yaourt nature sucré



MERCREDI

23/10/2024

Potage de légumes



Chili sin carne
Riz créole

Mousse au chocolat/ biscuit

JEUDI

24/10/2024

Salade verte au thon et mais

Rôti de porc au jus
Lentilles



Tarte aux pommes



VENDREDI

25/10/2024

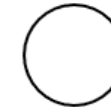
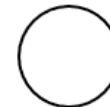
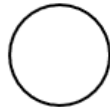
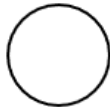
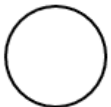
Crêpe au fromage

Filet de poisson sauce à la
crème
Chou-fleur persillé



Compote de pommes

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

