



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

13/01/2025

Crêpe au fromage / betteraves râpées

Sauté de poulet sauce tomate



Blé aux petits légumes

Corbeille de fruits

MARDI

14/01/2025

Blanquette de veau à l'ancienne
Pommes vapeur persillées

Saint nectaire



Compote pomme pêche

MERCREDI

15/01/2025

Velouté de légumes



Pizza aux quatre fromages
Salade batavia

Yaourt nature sucré



JEUDI

16/01/2025

Carottes râpées
vinaigrette / potage de légumes



Parmentier de bœuf au potiron

Le riz au lait les desserts de ma

mamie



VENDREDI

17/01/2025

Salade de pommes de terre au thon / charcuterie



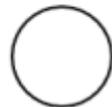
Filet de poisson
sauce beurre blanc

Chou-fleur persillé



Beignet chocolat

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

