



# 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



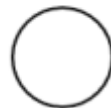
Filet de poisson  
sauce beurre blanc

Chou-fleur persillé



Beignet chocolat

## LÉGENDE

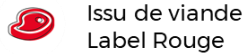


# LISTE DES PICTOGRAMMES

## 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

