



LE MENU DE LA SEMAINE

20/01/2025



Pilons de volaille aux épices tandoori
Frites

Saint Paulin

Corbeille de fruits

21/01/2025

Potage de légumes / salade de lentilles aux échalotes



Sauté de porc à la provençale



Gratin de chou-fleur



Fromage blanc et spéculos

22/01/2025

Céleri rémoulade



Rôti de dinde aux herbes
Purée de patate douce

Corbeille de fruits

23/01/2025

Tortis à la bolognaise



Vache qui rit



Gâteau au yaourt



24/01/2025

Salade verte fromage et croutons / œufs durs mayonnaise

Parmentier de poisson

Mousse au chocolat

LÉGENDE

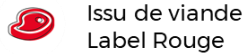


LISTE DES PICTOGRAMMES

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

