



# LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

**LUNDI**

03/03/2025

Saucisson à l'ail beurre



Sauté de poulet au  
curry  
Petits pois et carottes



Crème dessert

**MARDI**

04/03/2025

Salade de haricots verts au  
mais

Paupiette de veau

Gratin de choux fleurs



Beignet au chocolat

**MERCREDI**

05/03/2025



Carottes râpées

Pizza au fromage  
Salade verte

Corbeille de fruits

**JEUDI**

06/03/2025

Salade verte mais et thon



Pâtes à la carbonara

Ile flottante

**VENDREDI**

07/03/2025

Potage de légumes



Filet de poisson meunière et



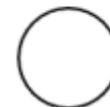
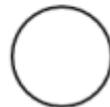
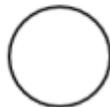
citron

Haricots verts



Corbeille de fruits

## 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

