



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

17/02/2025

Crêpe au fromage / haricots

verts en salade



Pilons de poulet aux herbes

Gratin de chou-fleur



Corbeille de fruits

MARDI

18/02/2025

Paupiette de veau

Coquillettes



Emmental

Salade de fruits de saison

MERCREDI

19/02/2025

Bouillon de bœuf vermicelle

Paleron bœuf sauce charcutière
Légumes du pot au feu

Flan nappé caramel



JEUDI

20/02/2025



Carottes râpées /
salade verte mais et croustons

Tartiflette



Flan pâtissier bord haut les

desserts de ma mamie

VENDREDI

21/02/2025

Salade de lentilles / charcuterie

Poisson pané, citron

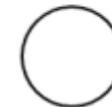
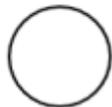
Haricots verts sautés



Crème dessert vanille



LÉGENDE

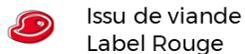


LISTE DES PICTOGRAMMES

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

