



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

17/03/2025



Rôti de bœuf sauce
mayonnaise
Frites



Camembert

Corbeille de fruits

MARDI

18/03/2025

Salade de riz et des de jambon
/ charcuterie



Sauté de poulet sauce
tomate



Chou-fleur persillé

Yaourt velouté aux fruits mixés

MERCREDI

19/03/2025

Betteraves rouges vinaigrette



Sauté de veau aux
olives



Pâtes

Fromage blanc coulis de fruits



rouges

JEUDI

20/03/2025



Carottes râpées vinaigrette /
salade de cœur de palmier
vinaigrette

Parmentier de bœuf

Salade verte



Le marbré chocolat portion les



desserts de ma mamie

VENDREDI

21/03/2025

Œufs durs mayonnaise /
sardine beurre

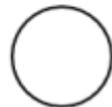
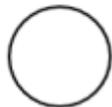
Encornets panés
Haricots verts sauté à



l'échalote

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

