



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Déjeuner

**LUNDI**

24/03/2025

Feuilleté au fromage / salade de lentilles échalotes

Sauté de porc au paprika

Gratin de chou-fleur



Corbeille de fruits

**MARDI**

25/03/2025

Cuisse de poulet sauce provençale  
Semoule de couscous

Cantal



Pomme cuite



**MERCREDI**

26/03/2025

Salade de haricots verts au thon

Pizza au fromage et jambon  
Salade verte

Corbeille de fruits

**JEUDI**

27/03/2025

Salade verte au fromage et croutons / soupe de tomate vermicelle

Lasagne végétarienne



Tarte aux pommes



**VENDREDI**

28/03/2025

Salade pomme de terre cervelas / salade de pois chiches

Filet de poisson sauce beurre



blanc

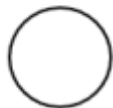
Poêlé carottes brocolis



Yaourt à la vanille



## LÉGENDE

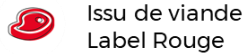


# LISTE DES PICTOGRAMMES

## 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

