



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

31/03/2025

Crêpe au fromage / salade de pâtes au thon

Sauté de dinde au miel



Haricots verts



Corbeille de fruits

MARDI

01/04/2025



Sauté de bœuf façon carbonade
Pommes de terre vapeur

Saint Paulin

Compote de pommes



MERCREDI

02/04/2025

Carottes/céleri mayonnaise

Quiche lorraine
Salade verte

Mousse au chocolat

JEUDI

03/04/2025

Rougail saucisses
Riz créole

Crème anglaise

Gâteau au yaourt



VENDREDI

04/04/2025

Saucisson à l'ail beurre /
salade verte mimolette
croutons

Filet de poisson sauce citron



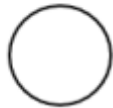
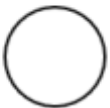
Carottes et poireaux



Yaourt nature sucré



LÉGENDE

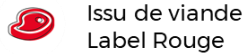


LISTE DES PICTOGRAMMES

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

