

LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

16/02/2026

Céleri rémoulade

Pizza au fromage
Salade verte

Corbeille de fruit

MARDI

17/02/2026

Saucisson à l'ail et beurre

Pilons de poulet



Haricots verts

Crème dessert chocolat

MERCREDI

18/02/2026

Pique nique

JEUDI

17/07/2025

Carottes/radis râpées



vinaigrette

Lasagne de bœuf
Salade verte

Gâteau basque

VENDREDI

18/07/2025

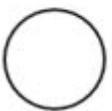
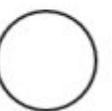
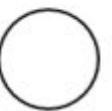
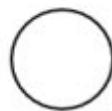
Brocolis vinaigrette



Filet de poisson
sauce tomate basilic
Semoule de couscous

Corbeille de fruits

LÉGENDE



LISTE DES PICTOGRAMMES



Spécifiques Scolaires

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
Protégé (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

