



# LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

**LUNDI**

29/06/2026

Quiche lorraine  
Betteraves ciboulette vinaigrette

Crousty de poulet

Haricots



verts

Compote pommes et pêches

**MARDI**

30/06/2026

Concombre émincé aux éclats  
de maïs  
Radis beurre

Chili sin carne (plat complet

végétarien)



Fromage blanc  
spéculoos

**MERCREDI**

01/07/2026

Pique-nique au centre

**JEUDI**

02/07/2026

Duo pastèque melon

Salade froide à composer par  
les enfants (pdt, pâtes, œufs  
durs, dés de jambon,  
tomates....

Tarte aux pommes

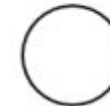
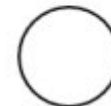
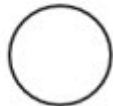


**VENDREDI**

03/07/2026

Piquenique de fin d'année

## LÉGENDE

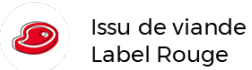


# LISTE DES PICTOGRAMMES

## Spécifiques Scolarest

### Légende

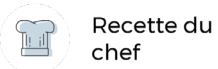
**Copier/coller** le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



Issu de viande Label Rouge



Filière Marine Engagée



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



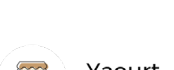
Fun Food



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



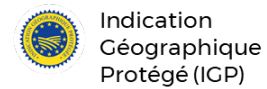
Agriculture Biologique Europe



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



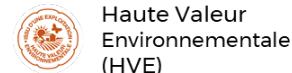
Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)



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

