



# LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI

14/04



Macédoine mayonnaise  
Pomelos au sucre  
Salade iceberg au fromage



Boulettes de soja sauce orientale  
Chili sin carne  
Carottes glacées  
Purée de pommes de terre



Yaourt aromatisé  
Fromage sec  
Fromage blanc  
Yaourt nature sucre  
OU



Poire au sirop  
Kiwi  
Crème vanille



MARDI

15/04



Jambon de paris  
Pâté de foie cornichon  
Batavia aux croûtons



Roti de porc  
Hoki, citron  
Poêlée de légumes  
Semoule



Type suisse nature  
Fromage sec  
Yaourt nature sucre  
Yaourt aromatisé  
OU

Gâteau roulé  
Riz au lait et à la cannelle  
Salade fruits

JEUDI

17/04

Salade boulgour aux légumes  
Emincé chou vinaigrette  
Betteraves rouges



Tortis à la carbonara  
Omelette à la ciboulette  
Blettes à la niçoise  
Pennes



Fromage sec  
Yaourt nature sucre  
Yaourt aromatisé  
Fromage blanc  
OU

Compote de pomme  
Smoothie de fruits  
Mœlleux aux noix



VENDREDI

18/04

Riz blanc

Banane



## LÉGENDE



Plat végétarien



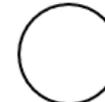
De saison



Le Porc Français



Pêche responsable



# 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

