



# LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI

01/12

Laitue iceberg



Omelette nature  
Riz créole

Compote de pommes abricot

MARDI

02/12

Carottes râpées vinaigrette



Saucisse de Toulouse  
Filet de colin sauce citron  
Haricots verts sautés

Kiwi



JEUDI

04/12



Salade de lentilles vertes aux oignons



Pizza aux fromages  
Carottes persillées



Gâteau de semoule



VENDREDI

05/12

Salade de pâtes au basilic

Beignets calamars  
Epinard à la crème

Fromage sec

## LÉGENDE



De saison



Le Porc Français



Plat végétarien



# 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

