



LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI
15/12



Salade coleslaw



Omelette nature
Pâtes



Yaourt nature sucre

MARDI
16/12

Chou blanc mayonnaise



Rissollette de veau
OU
Filet de colin sauce citron
Epinards au jus



Mousse chocolat

JEUDI
18/12

Salade de saumon fumé

Filet de poulet sauce forestière
OU
Croustade saumon effilochée
poireaux
Pomme pins

Bûchette glacée saveur fraise

VENDREDI
19/12

Salade de crudité



Poisson meunière citron
Poêlée de légumes

Salade de fruit

LÉGENDE



De saison



Viande Bovine
Française (VBF)



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

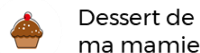
Copier/coller le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette



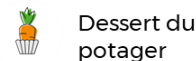
Marqueurs culinaires

Légende

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



Dessert de
ma mamie



Dessert du
potager



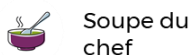
Fun
Food



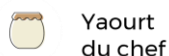
Fun
Food



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



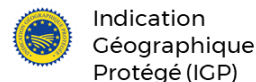
Agriculture
Biologique
Europe



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

