



LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI

08/12

Laitue iceberg



Tortis bolognais
Tortis aux fruits de mer

Compote de pommes

MARDI

09/12

Carottes râpées vinaigrette



Nuggets de volaille
Filet de colin sauce citron
Haricots verts sautés



Fruit de saison

JEUDI

11/12



Tzatziki aux radis

Pane vegetal sauce tomate
Carotte et riz



Smoothies

VENDREDI

12/12

Salade de pâtes

Croquettes de poisson
Chou braisé



Fromage sec

LÉGENDE



De saison



Pêche
responsable



Volaille Française



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

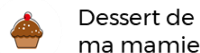
Copier/coller le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette



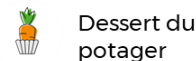
Marqueurs culinaires

Légende

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



Dessert de
ma mamie



Dessert du
potager



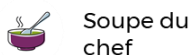
Fun
Food



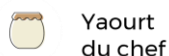
Fun
Food



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



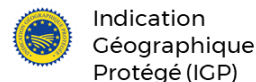
Agriculture
Biologique
Europe



Appellation
d'Origine
Protégée (AOP)



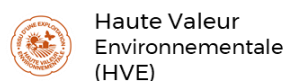
Appellation
d'Origine
Contrôlée (AOC)



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

