



LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI
23/03



Salade verte vinaigrette



Pennes sauce ricotta épinards

Fromage sec

MARDI
24/03

Salade pommes de terre



Saucisses Strasbourg
Filet de colin
Fenouil braisé



Fruit de saison



JEUDI
26/03

Salade artichauts et tomates

Viennois de poulet
Omelette au persil
Ratatouille légumes



Crème vanille



VENDREDI
27/03

Radis croque-au-sel



Beignets de poisson sauce aurore
Petits pois nature

Yaourt nature sucre

LÉGENDE



Plat
végétarien



De saison



Le Porc Français



Volaille Française

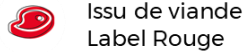


LISTE DES PICTOGRAMMES

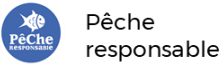
Spécifiques Scolarest

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

