



LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI

09/03

Céleri rémoulade



Steak haché de veau
Colin d'Alaska sauce curcuma
Riz créole



Compote de pommes

MARDI

10/03



Poireaux vinaigrette



Gnocchis aux épinards (plat complet épinards)

Yaourt aromatisé

JEUDI

12/03

Emincé chou rouge vinaigrette



Omelette nature
Rôti de porc aux herbes
Carottes persillées



Pain d'épices

VENDREDI

13/03

Salade batavia



Poisson meunière citron
Semoule

Ananas frais



LÉGENDE



De saison



Viande Bovine
Française (VBF)



Le Porc Français



Plat
végétarien

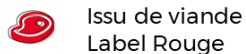


LISTE DES PICTOGRAMMES

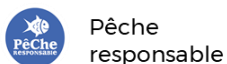
Spécifiques Scolarest

Légende

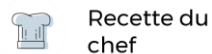
Copier/coller le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



Issu de viande
Label Rouge



Pêche
responsable



Recette du
chef



Origine
France



De saison



Local



Œufs
Plein Air

Trame menu

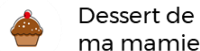
Copier/coller le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette



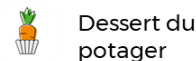
Marqueurs culinaires

Légende

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



Dessert de
ma mamie



Dessert du
potager



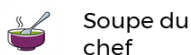
Fun
Food



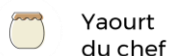
Fun
Food



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



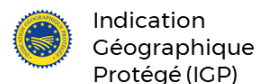
Agriculture
Biologique
Europe



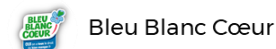
Appellation
d'Origine
Protégée (AOP)



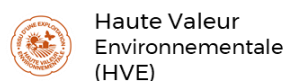
Appellation
d'Origine
Contrôlée (AOC)



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

