



LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI

20/04

Betteraves vinaigrette



Omelette nature
Saucisse de Toulouse
Carottes persillées



Ananas frais



MARDI

21/04



Carottes râpées vinaigrette



Curry de légumes et haricots rouges
au lait de coco
Macaroni

Yaourt nature sucre

JEUDI

23/04

Salade verte aux croûtons



Poulet rôti
Colon d'Alaska sauce citron
Riz pilaf



Quatre quart



VENDREDI

24/04

Salade de pâtes au basilic

Nuggets de poisson
Légumes couscous

Fromage sec

LÉGENDE



De saison



Plat
végétarien



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



Filière Marine Engagée



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

