



# LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

**LUNDI**  
01/06



Betteraves rouges



chili sin carne  
Riz pilaf

Yaourt

**MARDI**  
02/06

Salade de tomates à la ciboulette



Filet de lieu noir sauce citron  
Steak haché poulet au jus  
Coquillette



Pastèque



**JEUDI**  
04/06

Batavia aux croûtons



Œuf dur  
Carottes braisées frais persillées



Ananas au sirop



**VENDREDI**  
05/06

Salade blé au maïs

Nuggets de poisson  
Haricots verts à l'ail et au persil

Compote de pommes

## LÉGENDE



De saison



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



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

