



LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI

14/09

Salade batavia vinaigrette



Rissolette de veau
Colin sauce curcuma
Epinards au jus



Fromage sec

MARDI

15/09



Carottes râpées vinaigrette



Pv -gnocchis fromage italien et
basilic

Ananas frais



JEUDI

17/09

Salade de pâtes au basilic



Omelette nature
Ratatouille légumes

Semoule au lait



VENDREDI

18/09

Radis croque-au-sel



Encornets panés
Macaroni

Pêches au sirop

LÉGENDE



De saison



Plat
végétarien



Viande Bovine
Française (VBF)



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

