



LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner



LUNDI

05/10

Macédoine mayonnaise

Sauce bolognaise
Sauce fruit de mer

Pâte coude

Compote de pommes

MARDI

06/10

Salade coleslaw



Rissolette de porc
Filet de colin sauce citron



Poêlée campagnard

Pomme bicolore



MERCREDI

07/10

JEUDI

08/10

Salade d'endives aux pommes



Escalope pané végétale

Riz créole

Entremets chocolat

VENDREDI

09/10

Salade de pâtes au basilic

Croquettes de poisson

Poêlée de légumes

Fromage sec

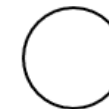
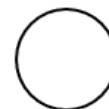
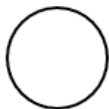
LÉGENDE



De saison



Le Porc Français

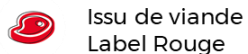


LISTE DES PICTOGRAMMES

Spécifiques Scolarest

Légende

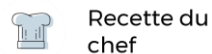
Copier/coller le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



Issu de viande
Label Rouge



Filière Marine
Engagée



Recette du
chef



Origine
France



De saison



Local



Œufs
Plein Air

Trame menu

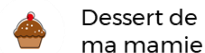
Copier/coller le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette



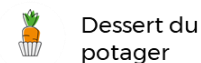
Marqueurs culinaires

Légende

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



Dessert de
ma mamie



Dessert du
potager



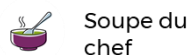
Fun
Food



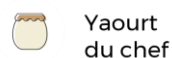
Fun
Food



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



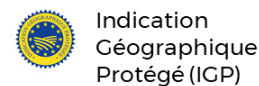
Agriculture
Biologique
Europe



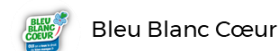
Appellation
d'Origine
Protégée (AOP)



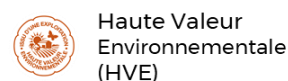
Appellation
d'Origine
Contrôlée (AOC)



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

