LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI 02/11	MARDI 03/11	MERCREDI 04/11	JEUDI 05/11 (VÉGÉTARIEN)	VENDREDI 06/11
Céleri rémoulade	Smoothie betteraves rouges		Carottes râpées vinaigrette	Salade batavia
Œuf dur	Boulettes de bœuf ou Filet de colin sauce citron (FILIÈRE MARINE ENGAGÉE)		Curry de légumes haricots rouges au lait de coco	Poisson meunière citron
Riz créole	Purée de potiron pomme de terre		Tortis	Haricots verts à l'ail et au persil
Compote de pommes	Fruit de saison		Pain d'épices	Fromage sec

LÉGENDE

* *Exceptionnellement, en cas de rupture d'approvisionnement, un plat peut être modifié.*

LISTE DES PICTOGRAMMES

Spécifiques Scolarest

Légende **Copier/coller** le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas	Trame menu **Copier/coller** le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette
Issu de viande Label Rouge	
Filière Marine Engagée	
Recette du chef	
Origine France	
De saison	
Local	
Œufs Plein Air	

Marqueurs culinaires

Légende **Copier/coller** le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas	Trame menu **Copier/coller** le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette
Dessert de ma mamie	
Dessert du potager	
Fun Food	
Fun Food	
Plat végétarien	
Soupe du chef	
Yaourt du chef	
Tutti Frutti	

Labels officiels

Légende **Copier/coller** le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas	Trame menu **Copier/coller** le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette
Agriculture Biologique Europe	
Appellation d'Origine Protégée (AOP)	
Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)	
Indication Géographique Protégé (IGP)	
Bleu Blanc Cœur	
Haute Valeur Environnementale (HVE)	
Label Rouge	
Le Porc Français	
Volaille Française	
Viande Bovine Française (VBF)	
Région Ultrapériphérique (RUP)	

** Exceptionnellement, en cas de rupture d'approvisionnement, un plat peut être modifié.*