



LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI

10/11

Salade de riz colorée
Pâté de campagne cornichon

Saucisse de Toulouse
Dos de cabillaud
Pommes de terre Rissolée
Ratatouille légumes

Brie

Pomme golden
Entremets au caramel
Compote de pommes
Beignet parfum chocolat noisette

MARDI

11/11

JEUDI

13/11

Salade coleslaw
Œufs durs mayonnaise

Poulet haut cuisse
Filet poisson pané sauce tartare
Frites
Gratin de chou-fleur

Vache qui rit

Prunes
Crème renversée au caramel
Salade de fruits au sirop
Rose des Sable

VENDREDI

14/11

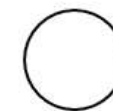
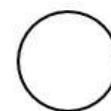
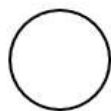
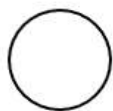
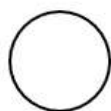
Salade piémontaise
Tomate à la vinaigrette

Poisson pané
Joue de bœuf
Riz jaune
Lentilles

Croute noire

Pomme rouge
Compote
Mousse café
Brownies chocolat

LÉGENDE

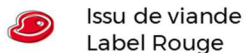


LISTE DES PICTOGRAMMES

Spécifiques Scolarest

Légende

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



Issu de viande
Label Rouge



Pêche
responsable



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

