



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI
22/07
Végétarien

Melon



Nuggets de blé



Poêlée de légumes bio



Edam

Compote pomme banane

MARDI
23/07

Œuf dur Mayonnaise

Carbonara



Pâtes hve

Fromage râpé

Fruit

MERCREDI
24/07

Tomate Persillée



Poulet rôti

Haricots verts bio aux oignons



Spéculos

Flan caramel

JEUDI
25/07

Salade composé du chef
Tomate,concombre,mais,poulet



Brandade de poisson



Liégeois à la vanille

Biscuit

VENDREDI
26/07

Paté de foie (ce2)

Axoa de porc Massonde

Pommes rissolées



Emmental

Gateau basque

LÉGENDE



Plat végétarien



Produit local



Fruit ou légume frais



Pêche responsable



Agriculture Biologique Europe

LISTE DES PICTOGRAMMES

Spécifiques Scolarest

Légende

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



Fruit ou légume frais



Issu de viande Label Rouge



Pêche responsable



Recette du chef



Agriculture raisonnée



Origine France



Produit de saison

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



Omelette du chef



Potage du chef



Purée 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



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)



Indication Géographique Protégée (IGP)



Bleu Blanc Cœur



Label Rouge



Le Porc Français



Volaille Française



Viande Bovine Française (VBF)

