



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

09/02

Velouté au Potiron Bio



Poulet rôti

Haricot beurre (Ce2) cuisinés aux oignons



Fromage ail et fines herbes

Compote bio



MARDI

10/02

Pâté Massonde



Chipolatas cuites au four

Riz pilaf

Gouda

Pomme bio



MERCREDI

11/02

Choux rouges vinaigrette

Paupiette de veau en sauce

Purée au légumes Bio et lait bio



Yaourt nature sucré

Muffin

LÉGENDE



Le Porc Français



Local



Agriculture
Biologique
Europe



Pêche
responsable



De saison

VENDREDI

13/02

Végétarien

Friand au fromage



Nuggets de poisson



Petits pois (ce2) et carottes Bio

Mimolette



Hachis végétarien

Yaourt Cazaubon Bio



Madeleine

LISTE DES PICTOGRAMMES

Spécifiques Scolarest

Légende

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

 Issu de viande
Label Rouge

Trame menu

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



 Pêche
responsable



 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

 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
Protégé (IGP)

 Bleu Blanc Cœur

 Haute Valeur
Environnementale
(HVE)

 Label
Rouge

 Le Porc Français

 Volaille Française

 Viande Bovine
Française (VBF)

 Région
Ultrapérimérique
(RUP)

Trame menu

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

