



LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI

13/04

Macédoine de légumes



Burger de blé en sauce

Haricots verts aux oignons

Vache qui rit

Maestro chocolat

MARDI

14/04

Tomate fromage basilic

Chipolatas

Gratin de choux fleur bio



Emmental

Ananas

MERCREDI

15/04

Pâté Basque Massonde
Et son pain bio



Nuggets de volaille

Coquillettes

Fromage râpé

Mousse chocolat

JEUDI

16/04

Crêpe au fromage

Boule au bœuf en sauce

Semoule

Madeleine

Yaourt nature sucré

VENDREDI

17/04

Betteraves en vinaigrette

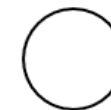
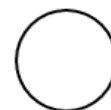
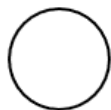
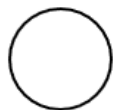
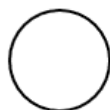
Brandade de poisson



Fromage ail et fines herbes

Golden

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

