



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

06/04

MARDI

07/04

Dejeuner
MERCREDI

08/04

JEUDI

09/04

VENDREDI

10/04

Carottes râpées façon mimosa



Blanquette de volaille forestière

Pommes rissolées



Chanteneige

Beignet chocolat

Surprise chocolat

Pâté de foie

Paupiette de veau au jus

Duo de carottes et courgettes



Fromage

Banane rup



Concombre vinaigrette

Parmentier végétarien



Biscuit St Michel

Yaourt aromatisé

Salade tomate /mais

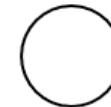
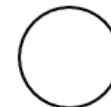
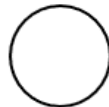
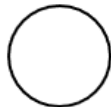
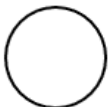
Poisson pané

Riz aux petits légumes

Mimolette

Pomme bi color

LÉGENDE

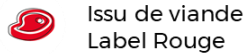


LISTE DES PICTOGRAMMES

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

