



# LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

**LUNDI**  
06/07

Saucisson à l'ail

Cordon bleu

Purée de légumes



Vache qui rit

Compote

**MARDI**  
07/07

Betteraves Bio



Bolognaise végétale

Pâtes



Sablé

Yaourt aux fruits

**MERCREDI**  
08/07

Melon charentais



Fricassée de volaille à la crème  
Semoule bio



Camembert

Pomme Bicolor (ce2)



**JEUDI**  
09/07

Carottes rapées HVE



Merguez

Gratin dauphinois



Samos

Donuts

**VENDREDI**  
10/07

Salade composée du chef  
Au surimi

Brandade de poisson



Fromage au chèvre

Pêche

## 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)

