

LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI

02/09

Salade de tomate et mais

Escalope de poulet rôti a la
crème

Coquillette



Vache qui rit

Yaourt aux fruits

MARDI

03/09

Concombre a la crème

Sauté de bœuf
Haricots vert



Tomme

Fruits

JEUDI

05/09

Carottes râpées vinaigrette

Steak de soja provençale
Riz créole



Brie



Compote bio



VENDREDI

06/09

Salade de pomme de terre
et des de fromage

Filet de poisson meunière
Poêlée de légumes bio



Petit suisse

Fruit bio



LÉGENDE



Plat
végétarien



Viande Bovine
Française (VBF)



Volaille Française



Agriculture
Biologique
Europe



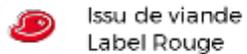
Pêche
responsable

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

