

# LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI

23/09

Taboulé aux petits légumes

Saute de porc  
Haricots vert persillés

Vache qui rit bio

Fruit bio

MARDI

24/09

Radis beurre

Parmentier végétarien  
Salade vinaigrette

Fromage blanc

Cake

JEUDI

26/09

Terrine de poisson  
Mayo ciboulette

Escalope de poulet rôti  
sauce tomate chorizo  
Petit pois a la française

Brie

Fruit

VENDREDI

27/09

Carottes râpées bio  
Vinaigrette de fruits rouges

Filet de poisson meunière  
Riz créole

Emmental

Mousse chocolat bio

## LÉGENDE

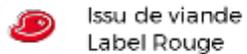


# LISTE DES PICTOGRAMMES

## Spécifiques Scolarest

### Légende

**Copier/coller** le visuel accompagné 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 accompagné 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 accompagné 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

