

# LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI

07/19

Salade de pomme de terre

Normandin de veau sauce champignons  
Duo de haricots

Mi chèvre

Fruits

MARDI

08/10

Salade de mimolette

Pate tortis  
Ratatouille

Fromage blanc sucré

Galette st michel

JEUDI

10/10

Rillettes cornichon

Filet de poisson à la crème  
Julienne de légumes

Camembert

Riz au lait

VENDREDI

11/10

Carottes râpées bio

Tajine de poulet et légumes  
couscous  
Semoule

Chanteneige bio

Fruit bio

## LÉGENDE

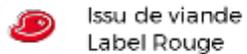


# LISTE DES PICTOGRAMMES

## 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

