



LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI

04/11

Carottes râpées bio
vinaigrette à l'ancienne



Cordon bleu
Petit pois cuisiné



Chanteneige bio

Yaourt aux fruit



MARDI

05/11

Œuf dur mayo

Bolognaise de légumes
Macaronis



Edam

Compote de pomme bio



JEUDI

07/11

Potage de légumes bio

Chipolatas grillées
Haricot coco a la tomate



Camembert

Fruit bio



VENDREDI

08/11

Céleri vinaigrette



Paella aux fruits de mer



Petit suisse

Cake

LÉGENDE



Plat
végétarien



Volaille Française



Le Porc Français



Agriculture
Biologique
Europe



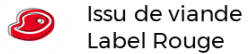
Origine
France

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

