



LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI

18/11

Crème de potiron/butternut
et pomme de terre



Filet de poulet



Haricots beurre persillées



Petit moulé

Fruit

MARDI

19/11

Rillette de thon maison



Emincé de porc au curry



Coquillettes



Emmental



Viennois vanille

JEUDI

21/11

Piémontaise
(sans viande)

Crêpe au fromage
Salade verte



Croute noire

Tarte pomme

VENDREDI

22/11

Cervelas vinaigrette



Filet meunière
Blé a la brunoise de légumes



Gouda bio

Fruit bio

LÉGENDE



Plat
végétarien



Volaille Française



Le Porc Français



Agriculture
Biologique
Europe



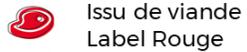
Pêche
responsable

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

