



# LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI

03/03

Duo de crudité

Escalope de poulet rôti



Blé



Carré de l'est

Fruit



MARDI

04/03

Potage poireaux pomme de terre

Roti de porc à la moutarde



Petit pois et carotte



Samos

Mousse chocolat

JEUDI

06/03

Salami



Colin crème ciboulette



Riz aux petits légumes



Brie



Fruit bio



VENDREDI

07/03

Sardine sur toast

Quiche au fromage



Salade



Yaourt sucré bio



Pain d'épices

## LÉGENDE



Plat végétarien



Volaille Française



Le Porc Français



Agriculture Biologique Europe



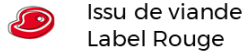
Pêche responsable

# 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



Fruits et légumes à l'école



Des produits laitiers à l'école

### 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

