



LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI

17/03

Potage bio 

Sauté de porc aux olives 
Choux fleur fleurette

 Mi chèvre

 Viennois chocolat

MARDI

18/03

Carottes râpées

Parmentier maison
Salade bio 

 Coulommiers

Fruit

JEUDI

20/03

Salade aux dés de
mimolette

Blanquette de poissons 
Poêlée bretonne

 Petit suisse

 Galette st Michel

VENDREDI

21/03

Œuf dur mayo

Tajine végétarienne 
Légumes et semoule

 Petit moulé

 Fruit bio 

LÉGENDE



*Aide de l'UE
à destination
des écoles



Volaille Française



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 d'origine 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

 Viande Bovine Française (VBF)

 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

