



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner ST SATURNIN

LUNDI

03/11

Carottes râpées

Cordon bleu de volaille
Petits pois aux oignons

Fromage chanteneige nature bio

Yaourt aux fruits

MARDI

04/11

Batavia emmental

Gratin de macaroni
Ratatouille légumes



Edam

Compote de pommes allégée en
sucre

JEUDI

06/11

Potage de légumes



Chipolatas
Haricots blancs bouillon tomate

Emmental

Raisin



VENDREDI

07/11

Salade coleslaw



Nuggets de poisson
Riz aux petits légumes

Yaourt nature bio



Marbré chocolat

LÉGENDE



Recette du
chef



Fun
Food



De saison



Plat
végétarien



Agriculture
Biologique
Europe

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

 Origine France

 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

 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

 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

