



# LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner Blaison

LUNDI

10/11

Taboulé aux légumes

Parmentier de bœuf  
Salade verte

Saint nectaire aop



Poires

MARDI

11/11

JEUDI

13/11

Betteraves et potimarrons bio  
vinaigrette

Penne bolognaise de lentilles (plat  
complet végétarien) au petits  
légumes et emmental râpé



Type emmental

Compote de pêches



VENDREDI

14/11

Salade d'endives, maïs

Filet de colin en sauce  
Purée de carottes



Yaourt aux fruits

Biscuits fourré chocolat

## LÉGENDE



Appellation  
d'Origine  
Protégée (AOP)



Pêche  
responsable



Plat  
végétarien



Agriculture  
Biologique  
Europe



Recette du  
chef

# LISTE DES PICTOGRAMMES

## Spécifiques Scolarest

### Légende

**Copier/coller** le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas

 Issu de viande Label Rouge

 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

 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 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

