



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Déjeuner Blaison

**LUNDI**

**08/12**

Chou blanc mayonnaise

Emincé de poulet à la crème  
Pommes de terre rissolées

Emmental

Clémentines



**MARDI**

**09/12**

Salade mélée de radis à la vinaigrette

Bœuf bourguignon  
Carottes persillées

Edam



Biscuit roulé à la confiture de fraise

**JEUDI**

**11/12**

Potage du jardinier



Oufs durs à la florentine  
Épinards béchamel

Camembert

Crème dessert chocolat bio



**VENDREDI**

**12/12**

Carottes râpées



Brandade de poisson  
Panaché de salade

Yaourt aux fruits

Poires

## LÉGENDE



De saison



Recette du chef



Pêche responsable



Dessert de ma mamie




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

 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 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

 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

