



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner Blaison

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

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

Boeuf bourguignon
Carottes persillées

Edam

Biscuit roulé à la confiture de fraise



JEUDI

11/12

Potage du jardinier



Oeufs 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

LEGENDE



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

Trame menu

Copier/coller le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette



Origine
France



Local



Œufs
Plein Air



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
Protégé (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

