



LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI

02/10

Betteraves vinaigrette

Boulettes de bœuf sauce tomate
Purée de pommes de terre

Banane

MARDI

03/10

Carottes râpées aux raisins



Curry de légumes haricots rouges au
lait de coco riz (plat complet
végétarien)

Clafoutis aux fruits l'antigaspi ça
porte ses fruits

JEUDI

05/10

Melon tutti frutti

Cordon bleu de volaille
Macaronis



Crème dessert vanille

VENDREDI

06/10

Rouleau de surimi

Colin d'alaska sauce à l'aneth
Riz créole



Pastèque tutti frutti

LÉGENDE



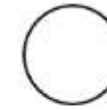
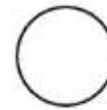
Dessert de
ma mamie



Plat
végétarien



Tutti Frutti

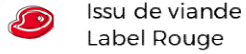


LISTE DES PICTOGRAMMES

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

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



Soupe du chef



Yaourt du chef

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

