



LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI

11/09

Batavia aux croûtons

Sauté de poulet sauce tomate
Riz créole

fromage blanc de campagne

MARDI

12/09

Carotte râpée nature

Parmentier gratiné pommes de terre
lentilles (plat complet végétarien)
Salade batavia sauce vinaigrette

Compote de pommes allégée en
sucre

JEUDI

14/09

Melon

Omelette à la ciboulette
Coudes sauce tomate

Le 4/4 pépites choco les dessert de
ma mamie

VENDREDI

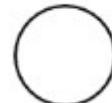
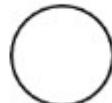
15/09

Rouleau de surimi à la mayonnaise

Filet de poisson pané meunière et
citron
Haricots beurre

Nectarine

LÉGENDE



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



Pêche
responsable



Recette du
chef



Origine
France



De saison



Local



Œufs
Plein Air



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



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



Agriculture
Biologique
Europe



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
Ultrapérimérique
(RUP)

Trame menu

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

