



# 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**

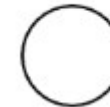
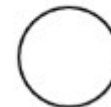
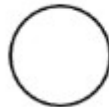
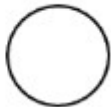
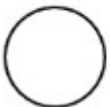
15/09

Rouleau de surimi à la mayonnaise

Filet de poisson pané meunière et  
citron  
Haricots beurre

Nectarine

## LÉGENDE

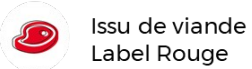


# LISTE DES PICTOGRAMMES

## Spécifiques Scolarest

### Légende

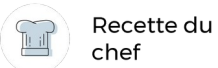
**Copier/coller** le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



Issu de viande Label Rouge



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 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 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

