



LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI

18/09

Salade coleslaw

Paupiette de veau sauce paprika
Purée de pommes de terre

Fromage blanc et pêches

MARDI

19/09

Pastèque en salade

Pizza fromage
Panaché de salades

Clafoutis aux pommes

JEUDI

21/09

Pâté de foie cornichon

Aiguillettes de poulet
Coquillettes

Fruit de saison

VENDREDI

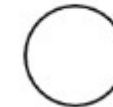
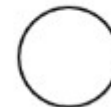
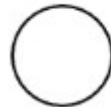
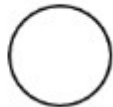
22/09

Salade aux deux choux et aux
pommes

Nuggets de poisson et citron
Courgettes

Spécialité de pommes saveur biscuit
(compote)

LÉGENDE

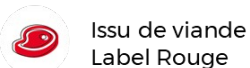


LISTE DES PICTOGRAMMES

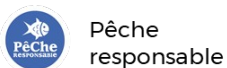
Spécifiques Scolarest

Légende

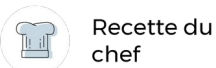
Copier/coller le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



Issu de viande Label Rouge



Pêche responsable



Recette du chef



Origine France



De saison



Local



Œufs Plein Air

Trame menu

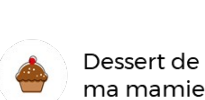
Copier/coller le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette



Marqueurs culinaires

Légende

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



Dessert de ma mamie



Dessert du potager



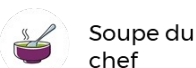
Fun Food



Fun Food



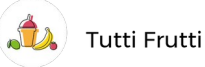
Plat végétarien



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



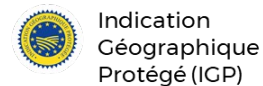
Agriculture Biologique Europe



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



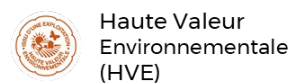
Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)



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

