



LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI

25/09

Batavia aux croûtons

Boulettes de veau sauce aux champignons
Semoule

Dessert de pommes et abricots (compote)

MARDI

26/09

Radis à la croque-au-sel

Spaghetti bolognaise de lentilles (plat complet végétarien)

Banane

JEUDI

28/09

Tomate nature

Cordon bleu de volaille
Chou-fleur sauté au curry

Le 4/4 fleur d'oranger les desserts de ma mamie

VENDREDI

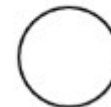
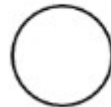
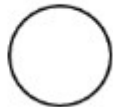
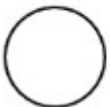
29/09

Terrine de légumes sauce ciboulette

Filet de colin d'alaska sauce à la crème
Pommes de terre à l'anglaise

Pomme bicolore

LÉGENDE

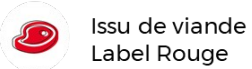


LISTE DES PICTOGRAMMES

Spécifiques Scolarest

Légende

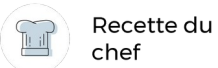
Copier/coller le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



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

