

LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

13/09

Concombre vinaigrette

Rosette

Filet de poulet grillé

Haricots plats
Blé aux petits légumes

Gouda

Yaourt nature sucre

Fruit du jour

Crème dessert caramel

MARDI

14/09

Melon

Tomates à la ciboulette

Chili con carne

Riz créole

Brie

Yaourt aromatisé

Panna cotta coulis de fruits rouge

Dessert de pommes et fraises

JEUDI

16/09

Taboulé aux légumes

Salade mexicaine

Clafoutis provençale mozzarella (plat
complet végétarien)

Panaché de salades

Camembert

Yaourt nature sucre

Banane anglaise chocolat

Beignet parfum chocolat

VENDREDI

17/09

Pastèque

Salade du chef

Carbonara de saumon

Papillons
Gratin de poireaux

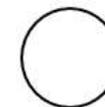
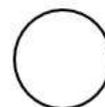
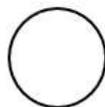
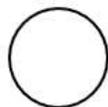
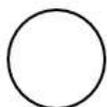
Fromage frais carre président

Fromage blanc sucre 20%

Marbre au chocolat

Fruit du jour

LÉGENDE



LISTE DES PICTOGRAMMES

Spécifiques Scolarest

Légende

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



Fruit ou légume frais



Issu de viande Label Rouge



Pêche responsable



Recette du chef



Agriculture raisonnée



Origine France



Produit de saison



Produit local

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



Omelette du chef



Plat végétarien



Potage du chef



Purée 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



Label Rouge



Le Porc Français



Volaille Française



Viande Bovine Française (VBF)

Trame menu

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

