



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

14/10

Liban

Carottes râpées au zaatar



Kefta d'agneau sauce blanche
Semoule BIO aux épices douces

Haricots verts BIO persillade



Yaourt aromatisé

Fruit du jour

MARDI

15/10

Italie

Salade de tomates BIO
Sauce pesto



Gnocchis BIO à l'italienne
(Plat complet végétarien)



Courgettes fraîches à la tomate



Panna cotta fruits rouges (lait BIO)



MERCREDI

16/10

JEUDI

17/10

Grèce

Tzatziki de concombres



Pita gyros
(Galette de blé, poulet épices
kebab, pomme de terre, tomates
BIO, oignons rouges)



Fromage blanc au miel

VENDREDI

18/10

Espagne

Ensaladilla
(Salade de pommes de terre)



Paëlla au poisson

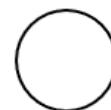
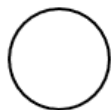
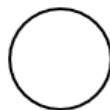
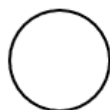
Riz paella BIO
Haricots plats persillés



Fromage

Fruit du jour

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

