



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

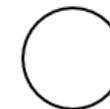
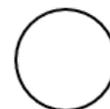
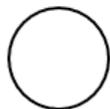
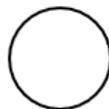
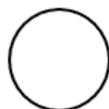
Riz paella BIO
Haricots plats persillés



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

