



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner



LUNDI

18/11

Taboulé

Colombo de porc LR BBC émincé

Purée de pommes de terre
Chou-fleur BIO

Yaourt aromatisé

Fruit du jour

MARDI

19/11

Salade coleslaw

Burger végétarien
Frites
Carottes BIO à l'estragon

Mousse chocolat

MERCREDI

20/11

JEUDI

21/11

Batavia BIO au jambon de volaille

Sauté de dinde provençale
Coquillettes BIO
Haricots verts BIO sautés

Cake pomme & cannelle

VENDREDI

22/11

Pâté de campagne cornichon

Encornets panés
Riz pilaf BIO
Courgettes BIO

Yaourt

Banane BIO

LÉGENDE



* Exceptionnellement, en cas de rupture d'approvisionnement, un plat peut être modifié.

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

