



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner



LUNDI

02/12

Betteraves BIO ciboulette



Cordon bleu de volaille



Riz Bio à la tomate
Haricots beurre BIO



Yaourts aux fruits bio

Pomme BIO



MARDI

03/12

Céleri frais rémoulade



Raviolis ricotta épinards sauce
tomate et basilic



Carottes fraîche



Entremets vanille aux fruits rouges

MERCREDI

04/12

JEUDI

05/12

Carottes râpées aux raisins



Pilons de poulet
Semoule BIO



Légumes couscous



Fromage blanc

VENDREDI

06/12

Saucisson à l'ail



Brandade de poisson

Brocolis BIO



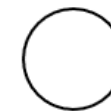
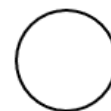
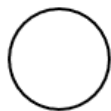
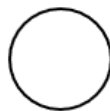
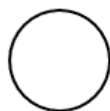
Vache qui rit BIO



Clémentine



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

