



# LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

**LUNDI**

09/12

Cœufs durs



Émincé volaille à l'indienne  
Coquillettes BIO  
Haricots verts BIO



Yaourt  
Où  
Fromage

Compote de pommes  
Corbeille de fruits  
(Pomme et banane BIO)

**MARDI**

10/12

Macédoine fraîche mayonnaise



Chili sin carne  
Riz BIO brunoise de légumes  
Céleri-rave frais braisé



Saucisse de Toulouse  
Lentilles  
Carottes braisées frais



Yaourts aux fruits bio

Riz au lait maison



Corbeille de fruits  
(Pomme et banane BIO)

**MERCREDI**

11/12

Cervelas



Saucisse de Toulouse  
Lentilles  
Carottes braisées frais



Yaourts aux fruits bio

Beignets donuts chocolat  
Corbeille de fruits  
(Pomme et banane BIO)

**JEUDI**

12/12

Feuilleté à la viande de porc

Aiguillettes volaille paprika

Semoule BIO  
Purée de potiron



Yaourt  
Où  
Fromage

Crème aux œufs noix de coco  
Corbeille de fruits  
(Pomme et banane BIO)

**VENDREDI**

13/12

Carottes râpées BIO



Nuggets de poisson et citron  
Purée de pommes de terre  
Courgettes BIO au thym

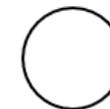
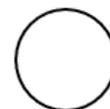
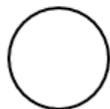
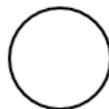
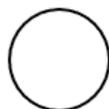


Yaourt  
Où  
Fromage

Gâteau au yaourt aux poires  
Corbeille de fruits  
(Pomme et banane BIO)



## 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

