



LE MENU DE LA SEMAINE

17/06 LUNDI

Tomates persillées

Cordon bleu de volaille
Ratatouille légumes

Fromage frais carré

Yaourt aromatisé

18/06 MARDI

Betteraves vinaigrette

Filet de merlu sauce vierge
Purée de pommes de terre

Gaufre liégeoise

19/06 MERCREDI

20/06 JEUDI

Melon jaune

Poulet rôti aux épices tandoori
world good spot
Semoule

Gouda

Tarte flan
pâtissier

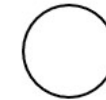
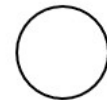
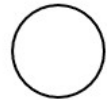
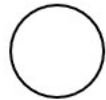
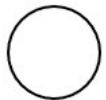
21/06 VENDREDI

Carottes râpées
sauce vinaigrette
à l'orange

Coudes sauce
crème de
saumon et aneth
Panaché de
salade

Salade de fruits
au sirop

LÉGENDE

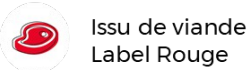


LISTE DES PICTOGRAMMES

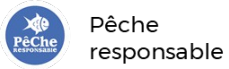
Spécifiques Scolarest

Légende

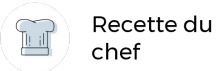
Copier/coller le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



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

