



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner Saint Martin

LUNDI
24/06

Betteraves vinaigrette

Aiguillettes de poulet sauce
tomate basilic
Haricots verts à l'ail et au persil

Banane

MARDI
25/06

Pastèque en salade

Rôti de porc aux herbes
Riz pilaf

Fromage fondu le carré

Crème dessert liégeois chocolat

MERCREDI
26/06

JEUDI
27/06

Salade trois couleurs (concombre,
radis, maïs)

Gratin de pâtes au jambon
Panaché de salade

Tomme blanche

Le clafoutis pêche les desserts de
ma mamie

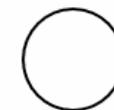
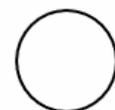
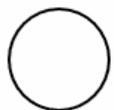
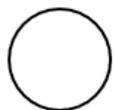
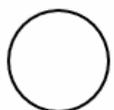
VENDREDI
28/06

Pâté de foie cornichon

Gratin de colin d'Alaska sauce
américaine
Purée de pommes de terre

Compote pommes et pêches

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

