



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

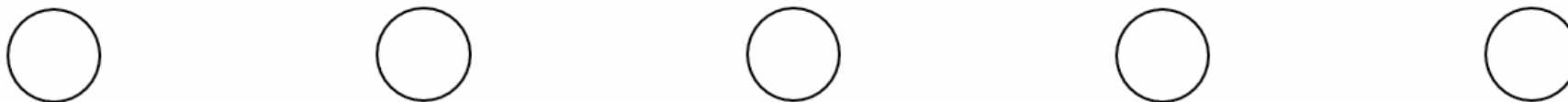
VENDREDI
28/06

Pâté de foie cornichon

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

Compote pommes et pêches

LÉGENDE

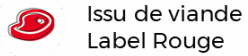


LISTE DES PICTOGRAMMES

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

