



# LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

**LUNDI**

31/03

Terrine de saumon

Blanquette de volaille à l'ancienne  
Carottes braisées



Fromage frais fouetté

Corbeille de fruits



**MARDI**

01/04

Mortadelle & cornichon

Escalope de poulet viennoise  
Ratatouille légumes

Tomme blanche

Crème dessert caramel

**MERCREDI**

02/04

**JEUDI**

03/04

Crème vichyssoise



Quiche sans pâte à la patate  
douce



Salade iceberg



Muffins au lait à l'ananas



**VENDREDI**

04/04

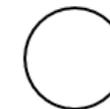
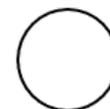
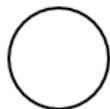
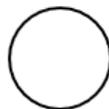
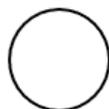
Salade de lentilles vinaigrette

Calamars à la romaine sauce  
tartare  
Pommes de terre sautées

Bûche chèvre vache

Fromage blanc

## 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

