



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

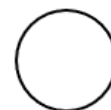
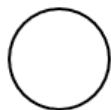
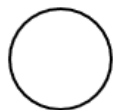
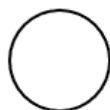
Salade de lentilles vinaigrette

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

