



LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI

19/02

Salade de mâche au gouda
Betteraves vinaigrette
Velouté de champignons

Oeufs durs sauce béchamel
Épinards sauce bechamel

Pyrenee

Muffin chocolat
Clémentine

MARDI

20/02

Salade de hareng aux pommes de terre
Laitue iceberg
Carotte râpée nature

Parmentier de poisson

Gouda

Salade d'ananas
Semoule au lait

JEUDI

22/02

Chou blanc mimolette
Salade de riz et des de jambon
Salade mêlée

Boulettes d'agneau au curry
Carottes sautées

Tomme blanche

Compote pomme cannelle tutti frutti
Fromage blanc au coulis exotique

VENDREDI

23/02

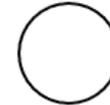
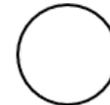
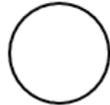
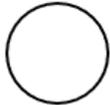
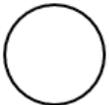
Salade pommes de terre persillées
Salade de champignons

Nuggets de volaille
Frites

Vache qui rit bio (indiv.)

Liegeois chocolat

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

