



# LE MENU DE LA SEMAINE

Diner

**LUNDI**

06/05

Céleri rémoulade

Pizza trois fromages

Panaché de salades

Petit moule ail et fines herbes

Purée de pomme fraise

**MARDI**

07/05

Radis à la croque-au-sel

Cabillaud en croûte d'herbes  
beurre nantais

Courgettes provençales aux olives

Pomme de terre boulangère

Yaourt nature sucre

Tarte à la rhubarbe tutti frutti

**MERCREDI**

08/05

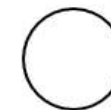
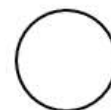
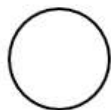
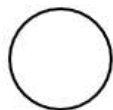
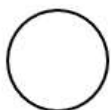
**JEUDI**

09/05

**VENDREDI**

10/05

**LÉGENDE**

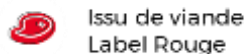


# LISTE DES PICTOGRAMMES

## 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

