



LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI

10/05

Radis à la crème de ciboulette
Carottes râpées au curry
Salade de pâtes et surimi

Pièce de volaille citronnée et grillée
Colin d'alaska sauce tomate et basilic
Cocotte de riz parfumé
Courgettes et son ingrédient mystère

Petit suisse sucre
Yaourt aromatisé

Gâteau renversé à l'ananas
Fromage blanc à la confiture de cerise
Salade d'ananas

MARDI

11/05

Taboulé aux légumes frais
Salade de lentilles vertes aux oignons
Salade de tomates mozzarella et basilic

Tranche de jambon de paris
Filet de lieu noir sauce nantua
Frites
Ratatouille

Saint nectaire
Edam

Salade de melon jaune et pastèque
Pomme golden
Gateau au chocolat

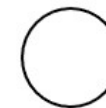
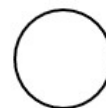
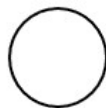
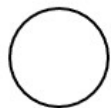
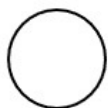
JEUDI

13/05

VENDREDI

14/05

LÉGENDE



LISTE DES PICTOGRAMMES

Spécifiques Scolarest

Légende

Copier/coller le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



Fruit ou légume frais



Issu de viande Label Rouge



Pêche responsable



Recette du chef



Agriculture raisonnée



Origine France



Produit de saison



Produit local

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



Omelette du chef



Plat végétarien



Potage du chef



Purée 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



Label Rouge



Le Porc Français



Volaille Française



Viande Bovine Française (VBF)

Trame menu

Copier/coller le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette

