



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

08/04

Potage Dubarry



Crousty de volaille

Poêlée de légumes Bio



Petit louis

Kiwi



MARDI

09/04

Pâté basque de chez Massonde



Lomo de chez Massonde



Pâtes Hve



Fromage râpé

Yaourt Ibaski



MERCREDI

10/04

Carottes bio râpées
Vinaigrette au vinaigre de Xeres



Saucisse de Toulouse

Petits pois et carottes Bio



Fromage

Gâteau au citron



JEUDI

11/04

Concombre vinaigrette



Poisson en sauce (msc)



Purée



Petit moulé ail et fines herbes

Pomme



VENDREDI

12/04

Végétarien

Feuilleté au fromage

Chili sin carne

Riz



Biscuit

Gélifier vanille

LÉGENDE



Le Porc Français



Local



Agriculture
Biologique
Europe



Pêche
responsable



De saison

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

