



# LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

**LUNDI**  
01/04

**MARDI**  
02/04

**MERCREDI**  
03/04

**JEUDI**  
05/04  
Menu animation

**VENDREDI**  
06/04  
Végétarien

Salade composée du chef



Emincé de bœuf façon marengo

Carottes bio aux épices



Mousse chocolat

St Michel biscuit

Pâté de foie

Escalope de porc marinée  
Massonde



Haricots plats aux oignons

Brie

Fruit de saison



Salade de crudités

Emincé de volaille Façon Tajine



Riz pilaf



Yaourt aromatisé aux fruits

Banane



Cèleris rémoulade

Bolognaise végétale



Pâtes bio



Petit suisse

Plumetis chocolat

## LÉGENDE



Le Porc Français



Local



Agriculture  
Biologique  
Europe



Pêche  
responsable



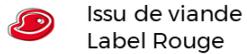
De saison

# 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

