



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

01/07

Salade composée du chef



Aiguillette de poulet crousty

Poêlée de légumes

Yaourt Bio



madeleine

MARDI

02/07

Friand au fromage



Saucisse confite Massonde

Choux fleur gratiné



Fromage de chèvre

Banane bio



MERCREDI

03/07

salade d'endive et mimolette



Parmentier de poisson



Gaufrette à la vanille

Yaourt aromatisé aux fruits

JEUDI

04/07

Concombre vinaigrette



Bolognaise végétarienne



Coquille bio



Fromage râpé

Nectarine



VENDREDI

05/07

Pic-Nic



Melon



Sandwich



Chips



Biscuit

Compote à boire



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

