



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

16/12

Bouillon vermicelles

Boule d'agneau en sauce

Légumes bio

Yaourt nature sucré Bio

MARDI

17/12

Menu Végétarien

Salade composée



Croc fromage



Boullgour au légumes

Kiwi



MERCREDI

18/12

Menu de Noël

pâté de foie et son toast



Emincé de volaille sauce forestière

Gratin dauphinois



Bûchette glacée

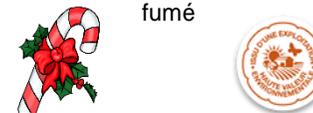
Et surprise de Noël

JEUDI

19/12

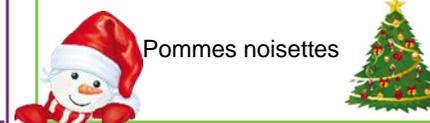
Menu de Noël

Navette à la crème de saumon fumé



Canard en sauce

Pommes noisettes



Bûche pâtissière

Et surprise de Noël

VENDREDI

20/12

Œuf dur mayonnaise

Brandade de poisson



Edam

Pomme Bio bi colore



LÉGENDE



Le Porc Français



Local



Agriculture Biologique Europe



Pêche responsable



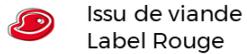
De saison

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

