



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner FUMEL PRIM S49

LUNDI

02/12

Céleri-rave râpé au citron
Salade de mâche et noix

Sauté volaille sce forestière
Blé créole

Camembert
Tomme blanche

Marbré au chocolat
Beignet aux pommes

MARDI

03/12

Soupe de lentilles blondes

Cocotte Frankfort
Carottes sautées

Edam
Cantal

Éclair au café
Éclair au chocolat

JEUDI

05/12

Carottes râpées aux raisins
Pomelos cocktail

Pv - penne sauce ricotta épinards

Saint Paulin
Croute noire

Crème dessert vanille Danette
Crème dessert chocolat

VENDREDI

06/12

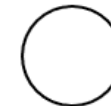
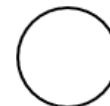
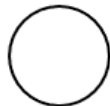
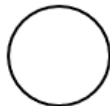
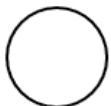
Terrine de campagne
Roulade de volaille

Couscous complet (bœuf et merguez)

Type suisse nature
Yaourt aromatisé

Gélifié caramel
Flan vanille

LÉGENDE

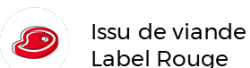


LISTE DES PICTOGRAMMES

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

