



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner FUMEL MAT S51

LUNDI

16/12

Rillettes de thon

Rôti de veau braisée
Purée de pommes de terre

Croute noire

Brownie au chocolat

MARDI

17/12

Soupe de champignons croûtons ail et persil

Escalope de volaille aux épices tandoori
Riz créole p/sel

Vache qui rit

Compote de pêches

JEUDI

19/12

Mousse de canard et toast
Terrine de saumon

Filet de poulet aux aïelles
Poêlée de Noël

Bûche de Noël

VENDREDI

20/12

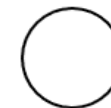
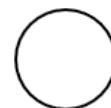
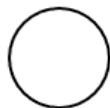
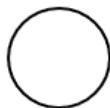
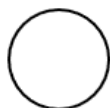
Chou rouge émincé vinaigrette

Colin sauce à l'aneth
Boullgour pilaf

Fournols 20g

Liégeois chocolat

LÉGENDE

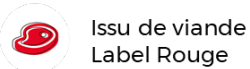


LISTE DES PICTOGRAMMES

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

