



LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI

13/01

Radis à la croque-au-sel
Cœurs de palmier en salade

Steak haché poulet à la tomate
Hoki beurre blanc
Lentilles aux légumes croquants

Fromage

liégeois chocolat
Liégeois vanille

MARDI

14/01

Thon mayonnaise
Terrine de poisson

Chipolatas
Escalope panée végétale
Semoule à la tomate

Fromage

Fromage blanc
Yaourt aromatisé

MERCREDI

15/01

JEUDI

16/01

Roulade de volaille
Salade de lentilles aux échalotes

Spaghetti bolognaise de lentilles
(plat complet végétarien)

Fromage

Éclair au chocolat
Éclair au café

VENDREDI

17/01

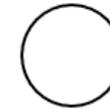
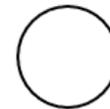
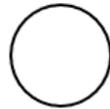
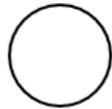
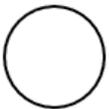
Pomelos au sucre
Carottes râpées

Colin sauce américaine
Riz créole

Fromage

Dessert lacté saveur vanille
Dessert lacté au chocolat

LÉGENDE

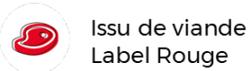


LISTE DES PICTOGRAMMES

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

