

LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI
02/12

MARDI
03/12

MERCREDI
04/12

JEUDI
05/12

VENDREDI
06/12

Céleri-rave râpé au citron
Mâche aux croûton

Cordon bleu de volaille
Boulette d'agneau au cumin
Boulgour pilaf
Blettes a la tomate

Steak haché sauce barbecue
Filet de merlu sauce vierge
Ble aux champignons
Carottes persillées

Radis beurre
Terrine de légumes et
mayonnaise

Tortis à la bolognaise
Rôti de porc à l'ail
Tortis
Poêlée brocolis et chou-fleur

Paëlla de la mer
Tortilla de pommes de terre
forestière
Riz créole p/sel
poêlée de navets

Fromage blanc
Type emmental

Yaourt nature
Camembert (a.c)*

Yaourt nature
Edam

Beignets donuts chocolat
Fruit du jour

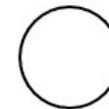
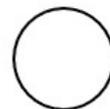
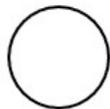
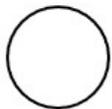
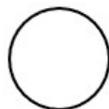
Liegeois vanille
Salade de fruits au sirop

Salade de fruits frais
Fruit du jour

Tarte flan pâtissier
Pomme golden

Fromage blanc coulis fruits
rouges
Spécialité pommes biscuit

LÉGENDE

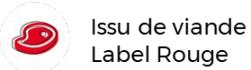


LISTE DES PICTOGRAMMES

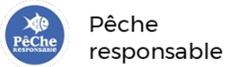
Spécifiques Scolarest

Légende

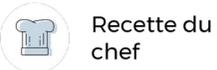
Copier/coller le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



Issu de viande Label Rouge



Pêche responsable



Recette du chef



Origine France



De saison



Local



Œufs Plein Air

Trame menu

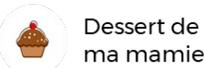
Copier/coller le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette



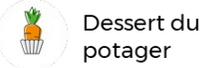
Marqueurs culinaires

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

