



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

06/01/2025

Saucisson à l'ail

Aiguillettes de volaille panées

Brocolis à l'échalote

petit suisse aux fruits

Corbeille de fruits

MARDI

07/01/2025

Œufs durs mayonnaise

Sauté de bœuf façon
bourguignonne
Carottes vichy

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits

MERCREDI

08/01/2025

Salade de haricots verts

Boulettes de soja sauce orientale

Macaronis

Mousse au chocolat /
biscuit

JEUDI

09/01/2025

Potage de légumes

Crêpe façon picarde (dés de
jambon béchamel au fromage)
Salade batavia

Fromage frais

Galette des rois

VENDREDI

10/01/2025

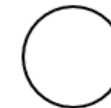
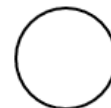
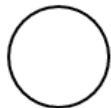
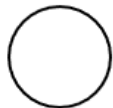
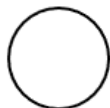
Céleri rémoulade

Filet de poisson sauce
curcuma
Riz créole

Camembert

Compote de pommes

LÉGENDE

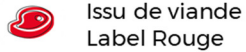


LISTE DES PICTOGRAMMES

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

