



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

20/01/2025

Betteraves vinaigrette



Pilons de volaille aux épices tandoori
Frites

Saint nectaire



Corbeille de fruits

MARDI

21/01/2025

Tartine tomate et mozzarella



Sauté de porc à la provençale
Gratin de chou-fleur

Fromage blanc et spéculos



MERCREDI

22/01/2025

Céleri rémoulade

Rôti de dinde jus aux herbes
Purée de patate douce

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits



JEUDI

23/01/2025

Potage de légumes



Tortis à la bolognaise



Brie

Gâteau au yaourt



VENDREDI

24/01/2025

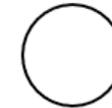
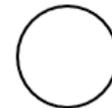
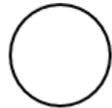
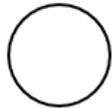
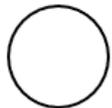
Salade verte fromage et croustons

Parmentier de poisson

Mousse au chocolat / biscuit



LÉGENDE

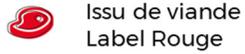


LISTE DES PICTOGRAMMES

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

