



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

27/01/2025

Feuilleté au fromage

Joue de bœuf façon
bourguignonne
Petits pois et carottes

Yaourt nature sucre

Corbeille de fruits

MARDI

28/01/2025

Potage de légumes

Saucisse de Toulouse

Haricots blancs

Velouté aux fruits mixés /
biscuits

MERCREDI

29/01/2025

Betteraves vinaigrette

Calamars à la romaine sauce
tartare
Purée de butternut

Petit suisse aux fruits

Corbeille de fruits

JEUDI

30/01/2025

Carottes râpées vinaigrette

Chili sin carne

(riz)

Fromage frais fouetté

Moelleux

Au miel

VENDREDI

31/01/2025

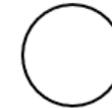
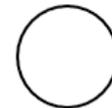
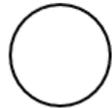
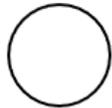
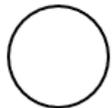
Salade haricots verts lardons
échalotes

Filet de poisson sauce
curcuma
Semoule

Camembert

Compote de pommes

LÉGENDE

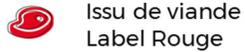


LISTE DES PICTOGRAMMES

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

