



LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI
03/04

Œufs durs mayonnaise
Salade iceberg aux maïs

Aiguillettes de poulet vallée
d'auge
Semoule
Légumes couscous

Salade de fruits frais
Choux à la crème
Clémentine 1 pièce

MARDI
04/04

Raviolis bolognaise
Salade iceberg
Haricots verts au naturel

Tomme blanche
Camembert

Île flottante et crème anglaise
Beignet parfum chocolat
Pomme bicolore

MERCREDI
05/04

JEUDI
06/04

Concombres nature
Rouleau de surimi à la
mayonnaise

Boulettes de veau sauce aux
champignons
Pommes vapeur
Légumes du pot au feu

Clafoutis aux pêches
Compote de pommes bananes
(indiv.)
Entremets praline

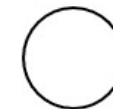
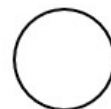
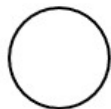
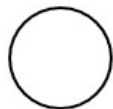
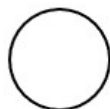
VENDREDI
07/04

Poisson meunière
Boulghour madras
Épinards au jus

Fromage frais fouetté
Pyrenee

Donuts
Yaourt velouté aux fruits mixés
Mousse au chocolat noir

LÉGENDE

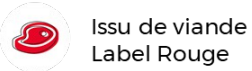


LISTE DES PICTOGRAMMES

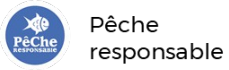
Spécifiques Scolarest

Légende

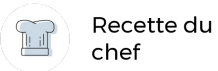
Copier/coller le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



Issu de viande Label Rouge



Pêche responsable



Recette du chef



Origine France



De saison



Local



Œufs Plein Air

Trame menu

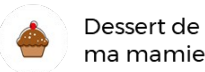
Copier/coller le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette



Marqueurs culinaires

Légende

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



Dessert de ma mamie



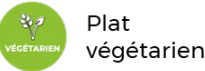
Dessert du potager



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



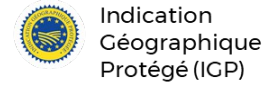
Agriculture Biologique Europe



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



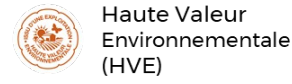
Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)



Indication Géographique Protégée (IGP)



Bleu Blanc Cœur



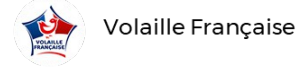
Haute Valeur Environnementale (HVE)



Label Rouge



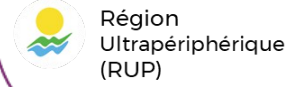
Le Porc Français



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

