



# LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

**LUNDI**  
27/02

Taboulé aux légumes  
Salade de lentilles aux échalotes

escalope de poulet viennoise  
Riz créole  
Épinards à la crème

Coulommiers  
Fromage frais carre president

Gaufre chocolat  
Fromage blanc et confiture de cerises  
Spécialité pommes et pêches (compote)

**MARDI**  
28/02

Croque monsieur  
Purée de pommes de terre  
Haricots verts au naturel

Coulommiers  
Fromage frais carre president

Yaourt aux fruits 0% panache  
Biscuit crêpe au chocolat  
Compote pommes-bananes

**MERCREDI**  
01/03

**JEUDI**  
02/03

Céleri-rave râpé au citron  
Salade iceberg au fromage

Cordon bleu de volaille  
Penne  
Carottes a la vapeur

Donuts  
Entremets chocolat  
Compote pommes-abricots

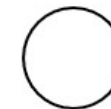
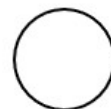
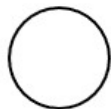
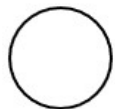
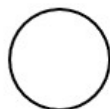
**VENDREDI**  
03/03

Colin et son quartier de citron  
Semoule  
Julienne de légumes

Edam  
Mimolette

Crème dessert caramel  
mousse d'ananas  
Dessert gourmand chocolat  
framboise

## LÉGENDE

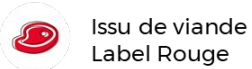


# LISTE DES PICTOGRAMMES

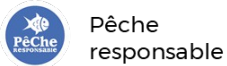
## Spécifiques Scolarest

### Légende

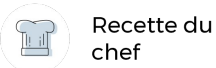
**Copier/coller** le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



Issu de viande Label Rouge



Pêche responsable



Recette du chef



Origine France



De saison



Local



Œufs Plein Air

### Trame menu

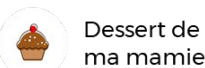
**Copier/coller** le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette



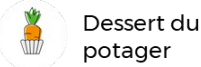
## Marqueurs culinaires

### Légende

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



Dessert de ma mamie



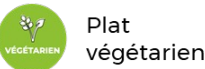
Dessert du potager



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



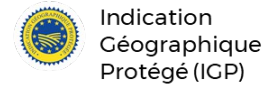
Agriculture Biologique Europe



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



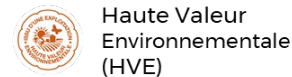
Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)



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

