



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

15/11

SALADE DE MACHE
ET TOMATES



CORDON BLEU

GRATIN DE CHOU-FLEUR
ET POMMES DE TERRE

PETIT MOULÉ AIL ET PERSIL

MOUSSE AU CHOCOLAT

MARDI

16/11

CAROTTES RAPÉES BIO
VINAIGRETTE



POULET ROTI
AU ROMARIN



PURÉE DE POTIRON

ÉDAM BIO



FRUIT BIO



JEUDI

18/11

POTAGE DE LÉGUMES

STEAK HACHÉ



DUO DE HARICOTS

BRIE

COMPOTE DE POMMES ET FRAISES

VENDREDI

19/11

CHOU BLANC
EN SALADE



RAVIOLES DE
LÉGUMES BIO



MÉLE-MÉLO DE SALADE

SAINT NECTAIRE



FRUIT



LÉGENDE



Fruit ou
légume frais



Agriculture
Biologique Europe



Volaille Française



Viande Bovine
Française (VBF)



Appellation
d'Origine
Contrôlée (AOC)

LISTE DES PICTOGRAMMES

Spécifiques Scolarest

Légende

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

Trame menu

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



Issu de viande
Label Rouge



Pêche
responsable



Recette du
chef



Agriculture
raisonnée



Origine
France



Produit de saison



Produit local



Marqueurs culinaires

Légende

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

Trame menu

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



Dessert de
ma mamie



Dessert du
potager



Omelette
du chef



Plat
végétarien



Potage du
chef



Purée du
chef



Tutti Frutti



Labels officiels

Légende

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

Trame menu

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



Agriculture
Biologique Europe



Appellation
d'Origine
Protégée (AOP)



Indication
Géographique
Protégée (IGP)



Bleu Blanc Cœur



Label
Rouge



Le Porc Français

