



LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI

13/12

Taboulé aux légumes

Aiguillettes de volaille sauce forestière
Chou-fleur sauté au paprika
Tortis

Coulommiers

Pomme golden



MARDI

14/12

Velouté de poireaux



Chili sin carne (plat complet végétarien)



Yaourt nature et sucre

Crème dessert vanille

JEUDI

16/12

Pâté en croûte de volaille pickles et bouquet de mâche

Filet de poulet rôti croûte de spéculoos et moutarde citronnée
Pommes de terre pins
Poêlée de légumes du marché

Plateau de fromages festifs

Bûche revisitée chocolat poire

VENDREDI

17/12

Soupe dubarry



Hoki à la crème de persil
Boulgour à la ciboulette
Petits pois et jeunes carottes

Samos

Banane



LÉGENDE



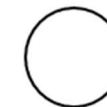
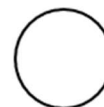
Plat végétarien



Potage du chef



Fruit ou légume frais



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



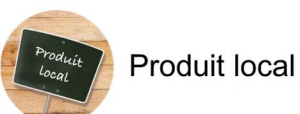
Agriculture raisonnée



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



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)



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)



Indication Géographique Protégée (IGP)



Bleu Blanc Cœur



Label Rouge



Le Porc Français



Volaille Française



Viande Bovine Française (VBF)

