



# LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

**LUNDI**

10/01

Carotte râpée nature

Rôti de porc jus aux herbes  
Lentilles cuisinées  
Brocolis



Yaourt nature et sucre

Dessert pommes-ananas

**MARDI**

11/01

Céleri-rave au fromage blanc, paprika et ciboulette

Tajine de pois-chiches



Gouda

Flan nappe caramel

**JEUDI**

13/01

Salade de chou rouge aigre douce



Chili con carne (plat complet bœuf haricot rouge légumes) world good spot

Fromage frais carre président

Gâteau au yaourt aux poires

**VENDREDI**

14/01

Soupe brocolis petits pois fèves de soja



Filet de poisson pané  
Gratin de chou-fleur  
Riz à la brunoise de légumes

Brie

Fruit du jour



## LÉGENDE



Fruit ou légume frais



Potage du chef



Produit de saison



Plat végétarien



Origine France

# 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



Agriculture raisonnée



Produit local

### 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



Omelette du chef



Purée 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



Label Rouge



Le Porc Français



Volaille Française



Viande Bovine Française (VBF)

