



# LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI

28/11

Rosette

Grignotes volaille aux épices  
Tortis (pâtes)  
Julienne de légumes

Liegeois vanille

MARDI

29/11

Carottes râpées ciboulette

Gratin de pâtes épinards féta  
Panaché de salade

Semoule au lait

JEUDI

01/12

Soupe de potiron et croûtons

Tranche de jambon de paris  
Petits pois et carottes  
Blé pilaff

Clafoutis aux fruits l'antigaspi ça porte  
ses fruits

VENDREDI

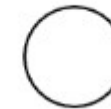
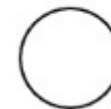
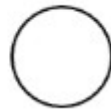
02/12

Salade coleslaw

Parmentier de poisson  
Panaché de salade

Salade de fruits au sirop

## LÉGENDE

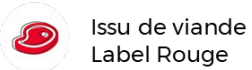


# LISTE DES PICTOGRAMMES

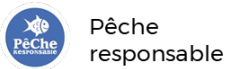
## Spécifiques Scolarest

### Légende

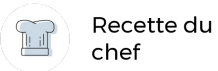
**Copier/coller** le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



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



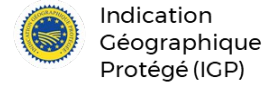
Agriculture Biologique Europe



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



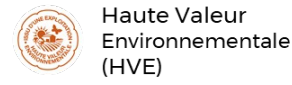
Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)



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

