

# LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI

19/09

Concombres nature



Aiguillette de volaille marinée tex-  
mex  
Pommes rosti  
Brocolis

Fromage blanc sucre 20%

Dessert pommes-cassis

MARDI

20/09

Carottes râpées ciboulette

Steak haché  
Carottes à la crème  
Tortis



Yaourt nature sucre

Corbeille de fruits

JEUDI

22/09

Salade de tagliatelles

Cuisse de poulet au jus  
Riz créole  
Haricots beurre

Tomme blanche

Baba chocolaté



VENDREDI

23/09

Tomates à l'échalote



Encornets panés  
Courgettes provençale  
Purée de pommes de terre

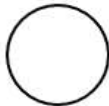
Fromage frais carre president

Liégeois chocolat dessert

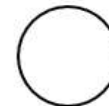
## LÉGENDE



De saison



Recette du  
chef



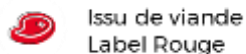
Viande Bovine  
Française (VBF)

# 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



### Trame menu

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



Origine  
France



Local



Œufs  
Plein Air

## 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



Région  
Ultrapériphérique  
(RUP)

### Trame menu

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

