



# LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

**LUNDI**

17/10

Saucisson à l'ail  
Carottes râpées, pommes verte

Chipolatas  
Paupiette de volaille sauce crème  
Cocotte de riz parfumé  
Haricots panachés

Camembert  
Emmental  
Yaourt nature

Pêche  
Dessert pommes-ananas  
Beignet parfum chocolat

**MARDI**

18/10

Pâté de campagne cornichon  
Radis à la croque-au-sel

Bolls de veau sauce tomate  
Filet de lieu noir  
Semoule  
Ratatouille

Petit moule ail et fines herbes  
Mimolette  
Petit suisse aux fruits

Flan vanille  
Banane  
Mousse au chocolat

**JEUDI**

20/10

Taboulé aux légumes  
Salade de haricots rouges et maïs

rôti de porc  
Haut de cuisse de poulet sans sauce  
Frites fraîches  
Carottes sautées aux oignons

Fromage comme l'emmental  
Pyrenee  
Yaourt nature et sucre

Corbeille de fruits d'été  
Cake au citron

**VENDREDI**

21/10

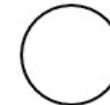
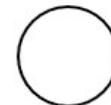
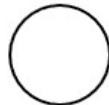
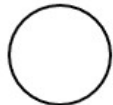
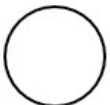
Salade de mâche et tomates  
Saucisson sec

Rôti de bœuf sauce forestière  
Calamars ou encornets panés sauce  
tomate  
Penne  
Épinards à la crème

Gouda  
Yaourt nature et sucre  
Fromage frais carre president

Liegeois vanille  
Purée pommes  
Fromage blanc aux fruits

## LÉGENDE

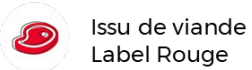


# LISTE DES PICTOGRAMMES

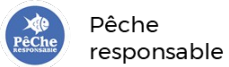
## Spécifiques Scolarest

### Légende

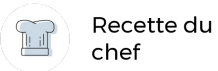
**Copier/coller** le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



Issu de viande Label Rouge



Pêche responsable



Recette du chef



Origine France



De saison



Local



Œufs Plein Air

### Trame menu

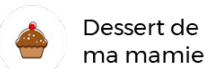
**Copier/coller** le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette



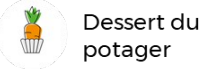
## Marqueurs culinaires

### Légende

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



Dessert de ma mamie



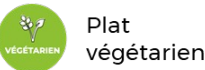
Dessert du potager



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



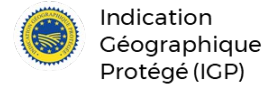
Agriculture Biologique Europe



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



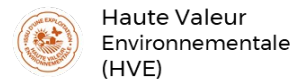
Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)



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

