



LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI

28/11

Rosette
Salade d'endives et pommes

Grignotes volaille aux épices
Quiche lorraine
Tortis (pâtes)
Julienne de légumes

Mimolette
Vache qui rit
Fromage blanc sucre 20%

Kiwi
Liegeois vanille
Crème dessert caramel

MARDI

29/11

Carottes râpées ciboulette
Radis beurre

Gratin de macaroni
Tortilla de pomme de terre aux
poivrons
Panaché de salade
Panaché de salade

St paulin
Emmental
Petit moule ail et fines herbes

Corbeille de fruits
Semoule au lait
Flan chocolat

JEUDI

01/12

Saucisson à l'ail
Soupe de potiron et croûtons

Sauté de bœuf
Tranche de jambon de paris
Petits pois et carottes
Blé pilaff

Gouda
Fromage fondu frais
Yaourt nature sucre

Corbeille de fruits
Clafoutis aux fruits l'antigaspi ça
porte ses fruits
Lait gélifié arôme caramel

VENDREDI

02/12

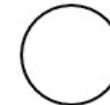
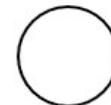
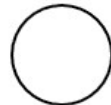
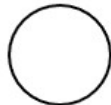
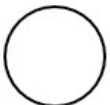
Salade savoyarde
Salade coleslaw

Parmentier de poisson
Sauté de poulet sauce crème
Purée de pommes de terre
Brocolis à l'échalote

St nectaire
Fromage frais fouetté
Fromage frais carre president

Corbeille de fruits
Riz au lait
Salade de fruits au sirop

LÉGENDE

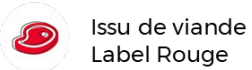


LISTE DES PICTOGRAMMES

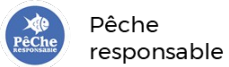
Spécifiques Scolarest

Légende

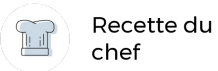
Copier/coller le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



Issu de viande Label Rouge



Pêche responsable



Recette du chef



Origine France



De saison



Local



Œufs Plein Air

Trame menu

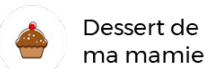
Copier/coller le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette



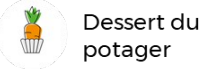
Marqueurs culinaires

Légende

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



Dessert de ma mamie



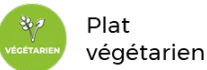
Dessert du potager



Fun Food



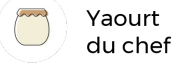
Fun Food



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



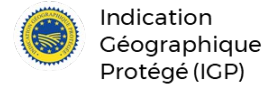
Agriculture Biologique Europe



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



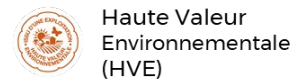
Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)



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

