



# LE MENU DE LA SEMAINE

## Déjeuner

### LUNDI

19/05

Carottes râpées



Gnocchis crème de fromage italien et basilic (plat complet végétarien)  
Salade verte

Marmelade pommes-rhubarbe



### MARDI

20/05

Taboulé

Aiguillettes volaille sauce curry  
Poêlée d'haricots verts, champignons



Fruit du jour



### JEUDI

22/05

Salade pommes de terre persillées



Escalope de porc sauce poivre vert  
Aubergines à la tomate



Yaourt aromatisé

### VENDREDI

23/05

Tomates vinaigrette persillées



Filet colin d'Alaska sauce normande  
Papillons au fromage

Tarte aux pommes tutti frutti



## LÉGENDE



Agriculture  
Biologique  
Europe



Plat  
végétarien



Volaille Française



Dessert du  
potager



Bleu Blanc Cœur



Dessert de  
ma mamir



Le Porc Français



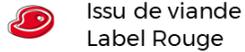
Pêche  
responsable

# LISTE DES PICTOGRAMMES

## Spécifiques Scolarest

### Légende

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



Issu de viande Label Rouge



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

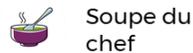
**Copier/coller** le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



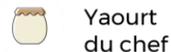
Fun Food



Fun Food



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



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)



Indication Géographique Protégée (IGP)



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Label Rouge



Viande Bovine Française (VBF)



Région Ultrapériphérique (RUP)

### Trame menu

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

