



# LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner Restaurant du Clos

Scolarest  
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI

26/01

Jambon cru

Rôti de bœuf au jus  
Riz blanc

Edam

Ananas tutti frutti

MARDI

27/01

Carottes râpées ciboulette

Rissolette de porc  
Pates farfallas

Samos

Dessert lacté saveur vanille

JEUDI

29/01

Macédoine au thon mayonnaise

Pv -gnocchis fromage italien et basilic

Camembert

Compote de pomme à la cannelle

VENDREDI

30/01

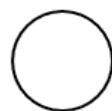
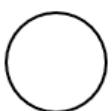
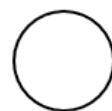
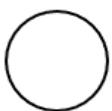
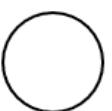
Laitue iceberg vinaigrette aux croutons

Poisson meunière citron  
Blé créole

Yaourt aromatisé

Mousse au chocolat

## 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

### Trame menu

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



Pêche  
responsable



Recette du  
chef



Origine  
France



De saison



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  
Protégé (IGP)



Bleu Blanc Cœur



Haute Valeur  
Environnementale  
(HVE)



Label  
Rouge



Le Porc Français



Volaille Française



Viande Bovine  
Française (VBF)



Région  
Ultrapérimérique  
(RUP)

### Trame menu

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

