



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner Restaurant du Clos

LUNDI

12/10

Céleri rémoulade

Gnocchis aux épinards (plat complet épinards)

Fromage blanc

Marbré au chocolat

MARDI

13/10

Éventail de melon pastèque

Assiette bœuf et dinde roti
Purée de potiron pomme de terre

Fromage chanteneige

Type suisse aux fruits

JEUDI

15/10

Concombre à l'estragon

Aiguillette de poulet pane ketchup a
la betteraves
Carotte cœur

Fromage carré frais

Smoothie betterave pomme
gingembre

VENDREDI

16/10

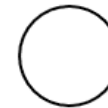
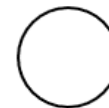
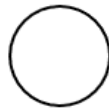
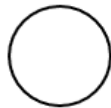
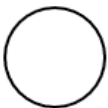
Salade de haricots verts aux noix

Nuggets de poisson
Polenta crémeuse au chou fleur

Vache picon

Raisin blanc

LÉGENDE

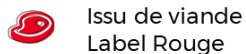


LISTE DES PICTOGRAMMES

Spécifiques Scolarest

Légende

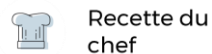
Copier/coller le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



Issu de viande
Label Rouge



Filière Marine
Engagée



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

