



# LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner Restaurant du Clos

**LUNDI**

**14/09**

Carottes râpées vinaigrette

Pv -gnocchis fromage italien et basilic

Yaourt nature sucre

Compote de pommes

**MARDI**

**15/09**

Salade dès de pastèque

Boulettes de bœuf au jus  
Semoule

Gouda

Biscuit quatre-quarts et crème anglaise

**JEUDI**

**17/09**

Salade tomates ciboulette

Nuggets de volaille  
Riz safrane

Fromage carré frais

Crumble pommes corn flakes tutti frutti

**VENDREDI**

**18/09**

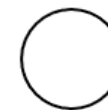
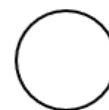
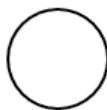
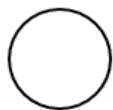
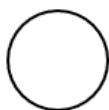
Caviar d'aubergine à la marocaine

Pâtes lasagnes saumon

Vache picon

Fruit du jour

## LÉGENDE

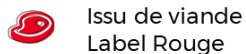


# LISTE DES PICTOGRAMMES

## Spécifiques Scolarest

### Légende

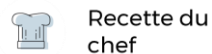
**Copier/coller** le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



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

