



# LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner restaurant du clos

LUNDI

15/06

Batavia au jambon

Nuggets de blé  
Macaroni

Mimolette

Pêche plate

MARDI

16/06

Rondelles de concombre

Escalope de poulet viennoise  
Blé aux petits légumes

Fromage frais carré

Mousse noix de coco

JEUDI

18/06

Taboulé

merguez (2 pièces)  
Pommes noisettes

Tomme blanche

Glace mr freeze

VENDREDI

19/06

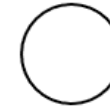
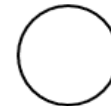
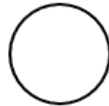
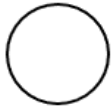
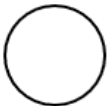
Tomates vinaigrette persillées

Beignets de poisson sauce aurore  
Ratatouille légumes

Type suisse nature

Salade de fruits d'été

## 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

