



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner Restaurant du Clos

LUNDI

16/03

Salade de lentilles vertes aux
oignons

Pv - tortilla de patatas

Camembert

Mousse au chocolat noir

MARDI

17/03

Feuilleté hot-dog

Croziflette

Coupe mont blanc

JEUDI

19/03

Carottes râpées vinaigrette

Escalope de poulet viennoise
Pates farfalles

Edam

Le 4/4 pépites choco les dessert de
ma mamie

VENDREDI

20/03

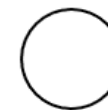
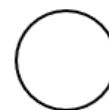
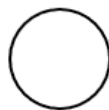
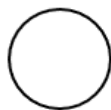
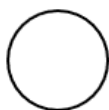
Salade batavia

Steak haché
Pomme noisettes

Fromage chanteneige

Timbale de glace vanille chocolat

LÉGENDE

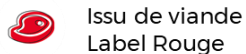


LISTE DES PICTOGRAMMES

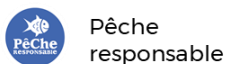
Spécifiques Scolarest

Légende

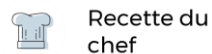
Copier/coller le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



Issu de viande
Label Rouge



Pêche
responsable



Recette du
chef



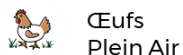
Origine
France



De saison



Local



Œufs
Plein Air

Trame menu

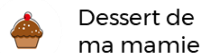
Copier/coller le visuel à l'intérieur du menu à droite de la recette



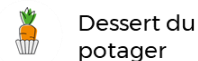
Marqueurs culinaires

Légende

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



Dessert de
ma mamie



Dessert du
potager



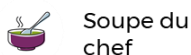
Fun
Food



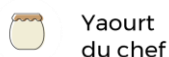
Fun
Food



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



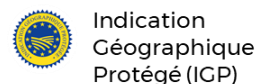
Agriculture
Biologique
Europe



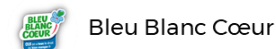
Appellation
d'Origine
Protégée (AOP)



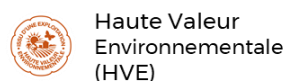
Appellation
d'Origine
Contrôlée (AOC)



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

