



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner restaurant du Clos

LUNDI

18/05

Pommes de terre au thon et
mayonnaise

Boulettes de bœuf au jus
Courgettes à la vapeur persillées

Mimolette

Salade de fruits frais

MARDI

19/05

Salade de lentilles, maïs vinaigrette

Nuggets de volaille
Blé pilaf

Fromage frais carre

Melon jaune

JEUDI

21/05

Betteraves vinaigrette

Kefta veggie, pois chiche, boulgour
Légumes couscous

Tomme blanche

Gaufre liégeoise

VENDREDI

22/05

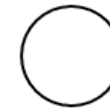
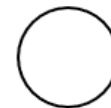
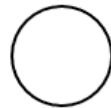
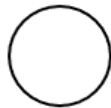
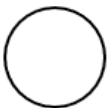
Salade dès de pastèque

Poisson pané, citron
Boulgour pilaf

Type suisse nature

Cocktail de fruits au sirop

LÉGENDE

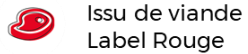


LISTE DES PICTOGRAMMES

Spécifiques Scolarest

Légende

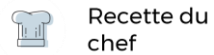
Copier/coller le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



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

