



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner restaurant du Clos

LUNDI

01/06

Tomate à la vinaigrette

boulettes de bœuf sauce provençale
Tortis

Camembert

Biscuit moelleux fraise

MARDI

02/06

Macédoine mayonnaise

Chipolatas
Légumes couscous

Fromage carré frais

Salade de fruits frais

JEUDI

04/06

Batavia dés de mimolette

Pv- gnocchis à l'italienne

Mimolette

Spécialité pommes et pêches
(compote)

VENDREDI

05/06

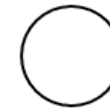
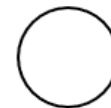
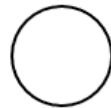
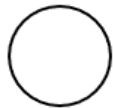
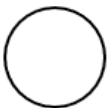
Feuilleté au fromage

Nuggets de poisson ketchup
Purée de pommes de terre

Type suisse aux fruits

Banane

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

