



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner Restaurant du Clos



LUNDI

21/09

Salade grecque

Paupiette de veau au jus
Riz créole

Petit louis

Compote pommes-bananes

MARDI

22/09

Macédoine mayonnaise

Sauce arrabiata
Coquillettes

Bûche chèvre vache

Coupe de pastèque

JEUDI

24/09

Melon (fr)

Emincé de poulet champignons et
crème
Pommes de terre sautées

Yaourt nature et sucre

Pomme golden

VENDREDI

25/09

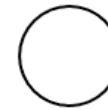
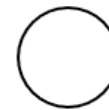
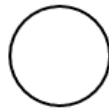
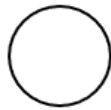
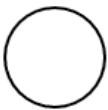
Feuilleté au fromage

Poisson pané, citron
Ratatouille légumes

Tomme blanche

Raisin noir

LÉGENDE

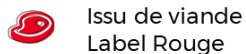


LISTE DES PICTOGRAMMES

Spécifiques Scolarest

Légende

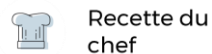
Copier/coller le visuel accompagnée de la légende dans l'encadré en bas



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

