



# LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner Restaurant du Clos

LUNDI

22/06

Pastèque rafraichissante

Sce tomate basilic  
Radiatori  
Topping fromage râpé

Yaourt aromatisé

Compote de pommes bananes  
(indiv.)

MARDI

23/06

Carottes râpées vinaigrette

Boulette de veau sauce tomate  
Purée de pommes de terre

Petit moule ail et fines herbes

Biscuits fourrés abricot

JEUDI

25/06

Concombre persillé vinaigrette

Rissolette de porc  
Petits pois aux oignons

Fromage à tartiner

Madeleine

VENDREDI

26/06

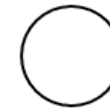
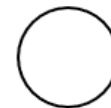
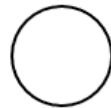
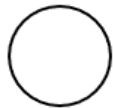
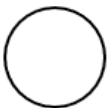
Macédoine vinaigrette

Filet de colin sauce citron  
Blé pilaf

Edam

Salade d'ananas

## LÉGENDE

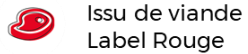


# LISTE DES PICTOGRAMMES

## 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

